

50
PRODUCTS CLIPS
on USB KEY



C A T A L O G U E 2020



LEADER IN CATERING EQUIPMENT





Leader européen pour la fabrication de matériels de cuisson et de réfrigération professionnels, Roller Grill vous fait bénéficier de ses 70 ans d'expérience avec deux unités de production, une distribution dans plus de 100 pays à travers le monde. **Tous les produits Roller Grill sont fabriqués en France.**

La fabrication Roller Grill est maintenant entièrement automatisée permettant une meilleure productivité, plus de flexibilité et une excellente qualité de production de la conception à la finition des produits.

ROLLER GRILL, L'AMÉLIORATION EN CONTINU :

- **Renouvellement de l'outil de production** avec l'achat annuel de machines automatiques, de découpeuses à laser, des plieuses automatiques et de nouveaux logiciels informatiques de conception en 3D.
- **Recherche de nouveaux matériaux pour de meilleures performances.** Par exemple, depuis 2011, du corindon est ajouté dans notre émail (points blancs : dureté 9/10) : un nouveau durcisseur garant de la longévité de la surface de cuisson ! (cf. p. 40).
- **Respect des normes les plus strictes** en termes d'hygiène et de sécurité (CE, UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI etc) et de protection de l'environnement **DEEE 2012/19/UE & ROHS 2011/65/UE.**
- Signature d'un contrat avec le plus grand laboratoire français pour **assurer une veille technologique.**

Présent sur tous les salons internationaux : Roller Grill, le partenaire qu'il vous faut ! Des produits innovants, de qualité, au meilleur rapport qualité/prix.

European leader for the production of catering equipment**, Roller Grill makes you benefit of its 70 years experience in this field, thanks to two production works, a distribution network over 100 countries around the world. **Every Roller Grill product is manufactured in France.

Roller Grill production is entirely automated for higher productivity and more flexibility with seamless digital integration from design to manufacturing.

ROLLER GRILL, CONTINUOUS IMPROVEMENT!

- **Renewal of the production tool** thanks to the annual purchase of automatic machines, cutting laser machines, automatic bending machines and new computing software for 3D conception.
- **Research of new materials for the best performance!** For instance, in 2011, we added corundum to the enamelling used on our griddle plate (white spots within the enamel with a hardness of 9/10). This is a new hardening process which increases the longevity of the cooking plate. (see page 40).
- **Complying with the very high standards** of hygiene, safety (CE, UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI), environment and waste **WEEE 2012/19/UE & ROHS 2011/65/UE.**
- Contract with the biggest French laboratory to ensure a **technology survey.**

Taking part to all international exhibitions: Roller Grill, your partner for the future ! Regularly launching innovative products, of great quality, the best value for money.



SOMMAIRE / SUMMARY

4 - GAMME CUISSON / COOKING RANGE

5 - BAR / PETIT-DÉJEUNER / BAR / BREAKFAST

- 6 - Chauffe-pain / Bread warmer
- 7 - Cuiseur à œufs / Egg boiler
- 8 - Toasters infrarouge / Infrared toasters
- 9 - Toasters salamandres / Salamanders toasters
- 10 - Toaster convoyeur / Conveyor toaster
- 11 - Vitrines de comptoir / Counter top displays
- 12 - Vitrines chauffantes / Heated displays

14 - FUN FOOD / FUN FOOD

- 15 - Gaufriers / Waffle irons
- 19 - Crêpières / Crepe machines
- 22 - Chauffe-chocolat/sauce / Chocolate/sauce warmer
- 23 - Meubles concept / Concept carts

24 - SANDWICHERIE / SANDWICH CONCEPTS

- 25 - Hot-dog Station
- 26 - Machines à hot-dog / Hot-dog steamers
- 28 - Four convoyeur infrarouge / Infrared conveyor oven
- 29 - Contact-grills

36 - CUISSON HORIZONTALE / HORIZONTAL COOKING

- 38 - Planchas / Griddles
- 44 - Gamme snack in-line / Snack in-line
- 46 - Réchauds gaz / Gas stoves
- 48 - Réchauds électriques / Electric boiling tops
- 49 - Grils à pierres de lave / Lava rocks grills
- 50 - Plaques à induction / Induction cooktops
- 52 - Fumoirs automatiques / Automatic smokers
- 53 - Bains-marie / Bain-maries
- 54 - Friteuses / Fryers
- 62 - Salamandres / Salamanders

67 - FOURS MULTIFONCTIONS / MULTIFUNCTION OVENS

- 72 - Fours à boulangerie / Bakery ovens
- 73 - Étuve / Proofer
- 74 - Fours à pizza infrarouges / Infrared pizza ovens

76 - CUISSON VERTICALE / VERTICAL COOKING

- 77 - Rôtissoires / Rotisserie
- 82 - Gyros/Kebab grills

84 - MAINTIEN AU CHAUD / KEEPING WARM

- 85 - Chauffe-plats / Dishwarmers
- 86 - Armoires chauffantes / Foodwarmers
- 88 - Vitrines bain-marie / Bain-maries displays

90 - GAMME FROID / REFRIGERATED LINE

91 - VITRINES VERTICALES / VERTICAL DISPLAYS

- 92 - Vitrines verticales / Vertical display cabinets
- 96 - Vitrines horizontales / Horizontal display showcases

101 - VITRINES HORIZONTALES / HORIZONTAL DISPLAYS

- 106 - Vitrines de marché / Market displays
- 107 - Vitrines à tapas / Tapas displays

108 - BUFFETS / SALAD'BAR / BUFFET / SALAD'BAR

- 109 - Salad'bar mural / Wall side salad'bar
- 110 - Salad'bar central / Dual serving buffets
- 112 - Buffets îlots / Central islet buffet

113 - FONTAINES / DRINKING FOUNTAINS

- 114 - Fontaines réfrigérées / Drinking fountains
- 115 - Refroidisseurs / Water coolers



Electrique
Electric



Gaz
Gas



Humidité
Humidity



Chaleur
Warming



Chaleur tournante
ventilée
Ventilated heat



Température
Temperature



Réfrigération
Refrigeration



Réfrigération
ventilée
Ventilated
refrigeration



Dégivrage
automatique
Automatic
defrost



Capacité
Capacity



LED



Rendement
Output



Quartz infrarouge
Infrared quartz tubes
(1050°C)

GAMME CUISSON

COOKING RANGE

BAR / PETIT-DÉJEUNER

BAR / BREAKFAST

- 6 CHAUFFE-PAIN / BREAD WARMER BW 30
- 7 CUISEUR À ŒUFS / EGGS BOILER CO 60
- 8 TOASTERS INFRAROUGE / INFRARED TOASTERS BAR 1000 / BAR 2000
- 9 TOASTERS SALAMANDRES / TOASTERS SALAMANDERS TS 1270 / TS 3270
- 10 TOASTER CONVOYEUR / CONVEYOR TOASTER CT 540 B
- 11 VITRINES DE COMPTOIR / HEATED DISPLAYS WDL 100 / 200
- 12-13 VITRINES CHAUFFANTES / VENTILATED HEATED DISPLAYS WD 780 S / WD 780 D





BW 30



Chaque-pain / Bun warmer
15°C > 82°C



Maxi 30 pieces

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface utile Working surface	Poids Weight	Volts Volts
BW 30	0,2 kW	500 x 445 x 410 mm	2 x (305 x 465 mm)	10 kg	230 V

- **Chaque-pain ventilé compact.**
- Maintien au chaud de tout type de pain pour le petit-déjeuner.
- Contrôle d'humidité.
- 2 niveaux de présentation.
- Accès avant et en partie supérieure pour le service.

Entretien : couvercles, toit, paroi verre, étagère verre et réserve à pain amovibles.
Équipement : résistance 200 W, interrupteur on/off, régulateur, voyant thermostatique.

- **Ventilated and compact bread-warmer.**
- Keep warm every kind of bread for breakfast.
- Control of humidity.
- 2 presentation levels.
- Access in front and on top for service.

Cleaning: removable lids, top, glass wall, glass shelf and container.

Features: heating element 200 W, on/off switch, regulation knob, thermostatic pilot light.



CO 60

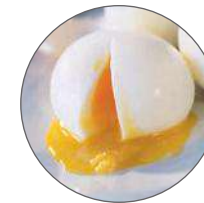
GN 1/3



Video CO 60



Œuf à la coque /
Boiled egg
3 mn



Œuf mollet /
Soft-boiled egg
5 mn



Œuf dur /
Hard-boiled egg
10 mn

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
CO 60	1,2 kW	225 x 430 x 255 mm	10 œufs maxi 10 eggs maxi	5 kg	230 V

• **Comme un bain-marie** : résistance sous le bac à eau, plaque aluminium de transfert de température et limiteur de température.

• Rangement facile avec le couvercle inox.

Équipement : limiteur de température, bouton poussoir marche/arrêt, voyant de contrôle. Livré avec 6 paniers numérotés.

Option : paniers supplémentaires.

• **Like a bain-marie**: heating element underneath the water container, aluminium plate for heat transfer and temperature limitation.

• Easy tidying with the stainless-steel lid.

Features: temperature limitation, on/off press button, pilot light. Supplied with 6 numbered baskets.

Option: additional baskets.

Toasters infrarouges 1 ou 2 étages / Infrared toasters 1 or 2 levels



Video



BAR 1000

150 toasts/h

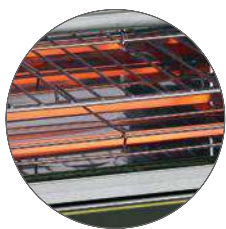


BAR 2000

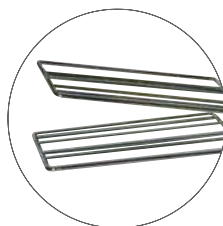
300 toasts/h



1050°C



Grilles protège-tubes (breveté) /
Protection grids for tubes (patented)



Pince / Sandwich tong (F01013)

Ref.	Puissance Power	Tubes quartz Quartz tubes	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Hauteur utile Inside height	Poids Weight	Volts Volts
BAR 1000	2 kW	4	450 x 300 x 305 mm	350 x 240 mm	75 mm	9 kg	230 V
BAR 2000	3 kW	6	450 x 300 x 420 mm	2 x (350 x 240) mm	75 mm	11 kg	230 V

- Toaster à quartz infrarouges : rayonnements **1050°C**.
- **Rapide montée en température en 30 s.**
- **Cuisson instantanée à cœur** sans fumée ni odeur.
- **Pour cuire, réchauffer ou gratiner** baguettes, buns, sandwiches, croque-monsieur, pizzas, friands, soupes à l'oignon, cassolettes, lasagnes...

Entretien : paroi arrière et plat ramasse-miettes lavables en machine.

Équipement : sélecteur de rampes quartz, minuterie 15 min avec position de blocage pour utilisation en continu, voyants de contrôle, poignée amovible. Grilles protège-tubes brevetées.

Option : pinces à sardine (F01013).

- Compact toaster with infrared quartz tubes: rays of **1050°C**.
- **Fast temperature rise in less than 30 s.**
- **Instant cooking at core**, without smoke or smell.
- **To cook, reheat or brown or reheat** baguettes, buns, sandwiches, croquemonsieur, pizzas, puffs, onion soups, lasagna...

Cleaning: dishwasher-safe back panel and crumb tray.

Features: quartz tubes selector, timer 15min with lock position for non-stop use, pilot lights, removable handle. Patented protection grids for quartz tubes.

Option : sandwich tong (F01013).



1050°C



TS 1270

1 x GN 1/1

200 toasts/h



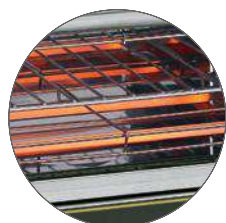
TS 3270

2 x GN 1/1

400 toasts/h



Poignée thermorésistante /
Heating resistant handle



Grilles protège-tubes (breveté) /
Protection grids for tubes (patented)

Ref.	Puissance Power	Tubes quartz Quartz tubes	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Hauteur utile Inside height	Poids Weight	Volts Volts
TS 1270	2,7 kW	6	640 x 380 x 340 mm	520 x 320 mm	85 mm	13 kg	230 V
TS 3270	4 kW or 2x2 kW (2 cords)	9	640 x 380 x 480 mm	2 (520 x 320) mm	85 mm	19 kg	380 V or 230 V mono

- Toasters-salamandres GN à quartz infrarouges : rayonnements **1050°C**.
- **Cuisson instantanée à cœur** sans fumée ni odeur.
- **Cuisson en grandes quantités** : GN 1/1 dans le TS 1270 et 2 x GN 1/1 dans le TS 3270.
- Pour cuire, dorer, glacer, griller, toaster ou gratiner tout type de plats.
- **TS 3270** : compartiment supérieur fermé avec grille-plateau à poignées pour un service rapide.

Entretien : plat ramasse-miettes lavable en machine.

Équipement : sélecteur de rampes quartz, minuterie 15 min avec position de blocage pour utilisation en continu, voyants de contrôle, grilles avec poignées thermo-résistantes. Grilles protège-tubes brevetées. Livré sans plat GN.

- GN salamander toaster with infrared quartz tubes: rays of **1050°C**.
- **Instant cooking at core** without smoke or smell.
- **Cooking in quantities**: GN 1/1 in TS 1270 and 2 x GN 1/1 in TS 3270.
- To cook, brown, glaze, grill, toast or melt every kind of meals.
- **TS 3270**: closing top part with a tray and handles for fast service.

Cleaning: dishwasher-safe crumb tray.

Features : quartz tubes selector, timer 15 min with lock position for non-stop use, pilot lights, grids with heat-resistant handles. Patented protection grids for quartz tubes. Delivered with no GN tray.

Toaster convoyeur spécial petit-déjeuner / Conveyor toaster for breakfast buffet



Sortie avant pour pain de mie,
pain brioché, bagels... /
Front exit for soft bread,
brioche, bagels...



Sortie arrière pour baguettes, tranche
de pain de campagne (Ø 30 cm), gaufres,
viennoiseries, pain garni... /
Rear exit for baguettes, slices of country
bread (Ø30 cm), waffles, croissants,
filled bread...

CT 540 B



Ref.	Puissance Power	Tubes quartz Quartz tubes	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Hauteur utile Inside height	Poids Weight	Volts Volts
CT 540 B	2,65 kW	8	510 x 680 x 455 mm	330 x 335 mm	85 mm	20 kg	230 V

- Cuisson infrarouge (rayonnements 1050°C) **sans préchauffage.**
- **2 réglages indépendants :**
 - les 2 rampes de 4 quartz infrarouges,
 - la vitesse de rotation du tapis inox.

Entretien : toit chauffe croissant, fermeture arrière, tiroir inox et plat ramasse-miettes lavables en machine.

Équipement : 8 tubes quartz (1200 W - 4 hauts, 1450 W - 4 bas), sélecteur de rampes quartz, variateur de vitesse, tapis convoyeur en maille inox souple, moteur ventilé, voyants de contrôle, pieds réglables.

- Infrared cooking (rays of 1050°C) with **no preheating.**
- **2 independent regulations:**
 - both sets of 4 infrared quartz tubes,
 - speed of conveyor belt.

Cleaning: dishwasher-safe top, rear closing system and crumb trays.

Features: 8 quartz tubes (1200 W - 4 on top, 1450 W - 4 on bottom), quartz tubes selector, speed control, conveyor belt with stainless steel mesh, ventilated motor, pilot lights, adjustable feet.



Video CT 540 B



20-90°C



WD 100

1 x GN 1/1



WDL 200

2 x GN 1/1

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
WD 100	0,65 kW	590 x 350 x 285 mm	540 x 330 x 165 mm	GN 1/1	12 kg	230 V
WD 200	0,65 kW	590 x 350 x 390 mm	540 x 330 x 125 mm (x2)	2xGN 1/1	15 kg	230 V
WDL 100	0,65 kW	590 x 350 x 375 mm	540 x 330 x 165 mm	GN 1/1	15 kg	230 V
WDL 200	0,65 kW	590 x 350 x 480 mm	540 x 330 x 125 mm (x2)	2xGN 1/1	18 kg	230 V



WDL 100 / WDL 200 : bloc lumineux personnalisable sur demande /
WDL 100/WDL 200: customized illuminated top upon request

- **Vitrines chauffantes GN 1/1 panoramiques** pour quiches, pizzas, viennoiseries etc.
- Régulation de **20°C à 90°C**.
- **Contrôle d'humidité** pour le moelleux des produits.
- **Ouvertures avant et arrière** par portes relevables.

Entretien : plateau inox et partie en verre amovibles.

Équipement : thermostat (20-90°C), tiroir à eau, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle, pieds réglables. Livré sans plat GN.

- **Panoramic counter top heated displays GN 1/1** for quiches, pizzas, pies, croissants etc.
- Heat regulation **20°C to 90°C**.
- **Humidity control** to keep products moist.

Cleaning: removable stainless-steel bottom plate and glass shelf.

Features: thermostat (20-90°C), water tray, on/off switch, pilot lights, adjustable feet. Delivered with no GN tray.



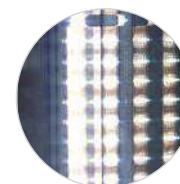
20-90°C



WD 780 S



Video WD 780



LED



Contrôle d'humidité /
Humidity control



Pierre réfractaire ventilée /
Ventilated firestone



Interrupteurs / Switches
on/off & Ventilation

- **Vitrines chauffantes GN ventilées et panoramiques à 3 ou 5 niveaux** pour friands, boulettes de viande, quiches, pizzas, viennoiseries etc.
 - Régulation précise **20°C à 90°C** par **thermostat électronique**.
 - **Chauffage à pierre réfractaire ventilée** : restitution, accumulation et diffusion de la chaleur dans la vitrine.
- Entretien** : grilles, support grilles, plateau inox, tiroir à eau et chamotte amovibles.

- **Panoramic ventilated heated GN displays with 3 or 5 levels** for puffs, meat balls, pies, pizzas, croissants etc.
 - Precise regulation **20°C to 90°C** through **electronic thermostat**.
 - **Ventilated firestone heating system**: release, accumulation et spread of the heat in the display.
- Cleaning**: removable grids, grid holders, bottom punched stainless steel tray, water container and firestone.



WD 780 D



**Option : vitrine self-service
avec grilles inclinées**

**Option: self-service display
with slanted grids**

Équipement : thermostat électronique (20-90°C), tiroir à eau, interrupteurs marche/arrêt et ventilation, 2 ou 3 grilles. Ouvertures des portes en verre à 180°. Livré sans plat GN.

Option : vitrine self-service avec grilles inclinées sur demande.

Features: electronic thermostat (20-90°C), water container, on/off switch, switch for ventilation, 2 or 3 grids. Flat opening doors. Delivered with no GN tray.

Option: self-service display with slanted grids upon request.



GN 1/1 ou plats 400 X 600 ou 3 plats américains.
GN 1/1 or pastry trays 400 X 600 or 3 American trays.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Grilles Grids	Poids Weight	Volts Volts
WD 780 S	1,2 kW	780 x 490 x 480 mm	750 x 460 x 360 mm	2 x (670 x 433 mm)	30 kg	230 V
WD 780 D	1,8 kW	780 x 490 x 640 mm	750 x 460 x 530 mm	3 x (670 x 433 mm)	35 kg	230 V

FUN FOOD



FUN FOOD

- 15 GAUFRIERS POUR GAUFRES SUR BÂTONNETS /
WAFFLE IRONS ON STICK GES 23 / GES 80
- 16 GAUFRIERS SIMPLES FONTE / SINGLE WAFFLE IRONS
FOR BELGIAN WAFFLES GES 10 / GES 20
- 17 GAUFRIERS DOUBLES / DOUBLE WAFFLE IRONS GED 10/20/40/75/80
- 18 ACCESSOIRES DE CRÊPIÈRES / ACCESSORIES FOR CREPE MACHINES
- 19 CRÊPIÈRES OUTDOOR / OUTDOOR CREPE MACHINES CFE 400 / CFG 400
- 20 CRÊPIÈRES SIMPLES / SINGLE CREPE MAKERS
CSE 350 / CSE 400 / CSG 350 / CSG 400 / CVE 400
- 21 CRÊPIÈRES DOUBLES / DOUBLE CREPE MAKERS CDE 350 / CDE 400 / CDG 350 / CDG 400
- 22 CHAUFFE-CHOCOLAT/SAUCE / CHOCOLATE/SAUCE-WARMER WI-1 / WI-2 / WI-DP / BE 1/3
- 23 MEUBLES CONCEPT / CONCEPT CARTS MG-02 / MC-03



Video GES 23



300°C



2'30 min / gaufre (waffle)



GES 80

PACK



Présentoir /
Display P08002Z03



10 kg mix = 330 gaufres /
waffles



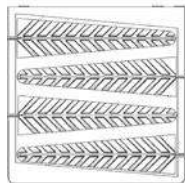
500 bâtonnets / sticks

1 kg mix
+
1,4 L d'eau / water
=
33 gaufres /
waffles



GES 23

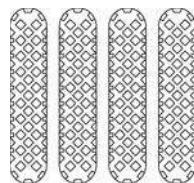
GES 23



230 mm

96 gaufres/h / 96 waffles/h

GES 80



230 mm

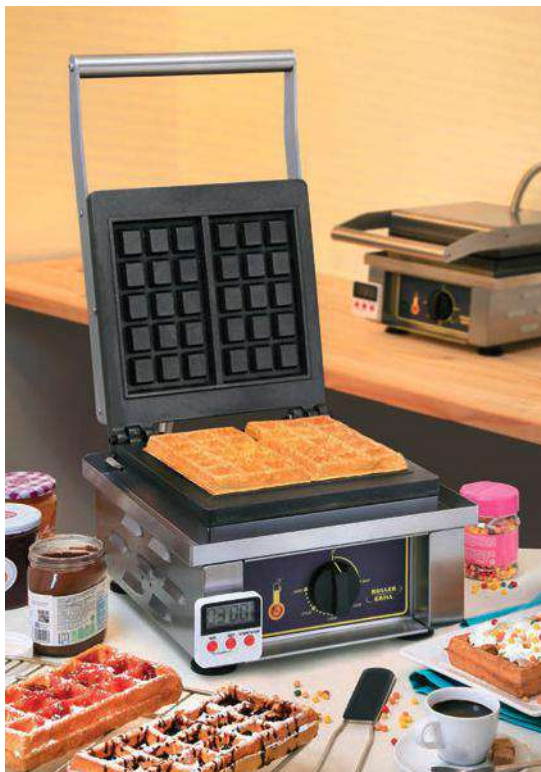
96 gaufres/h / 96 waffles/h

- La **solution gaufre clé en main** rentabilisée en quelques semaines : gaufrier électrique en **fonte brute** avec 4 empreintes pour des **gaufres sur bâtonnet**, 10 kg mix à gaufres soit 330 gaufres sur bâtonnets, 500 bâtonnets, le présentoir à gaufres P08002Z03.
- **Cuisson homogène** sur plaques en fonte brute à **fort pouvoir d'inertie**.
- **96 gaufres/h !** Soit 4 gaufres dorées sur bâtonnets en 2'30 min !
- Entretien des plaques et charnières à la brosse métallique. Bac récupérateur d'excédent de pâte amovible (breveté).

Équipement : commutateur thermostat (0-300°C), plaques en fonte brute, poignée inox robuste, résistances Incoloy, minuterie, voyants de contrôle. Mix et accessoires vendus séparément.

- The **turn-key waffle solution** refund in a few weeks: electric waffle iron with **cast-iron plates** for **waffles on stick**, 10 kg of waffle mix, namely 330 waffles on sticks, 500 sticks, display for waffles on sticks P08002Z03.
- **Even cooking** on cast-iron plates with **high inertia**.
- **96 waffles/h!** 4 golden waffles on sticks in 2'30 min!
- Cleaning of plates and hinges with wire brush. Removable surrounding tray for extra dough (patented) and wire brush.

Features: commutator thermostat (0-300°C), cast-iron plates, robust stainless steel handle, Incoloy heating elements, timer, pilot lights. Mix and accessories sold separately.



GES 10



GES 20



GES 40



GES 75



Fourchette à gaufres /
Fork for waffle

- Cuisson **homogène** sur plaques en fonte à **fort pouvoir d'inertie**.
- Conçus pour des pâtons surgelés, des gaufres surgelées précuites et de la pâte à gaufre faite maison.
- Entretien des plaques et charnières à la brosse métallique. Bac récupérateur d'excédent de pâte lavable en machine.

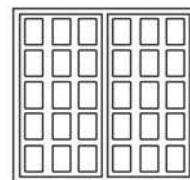
Équipement : commutateur thermostat (0-300°C), plaques en fonte brute, poignée inox robuste, résistances Incoloy, voyants de contrôle, fourchette à gaufres (sauf GES 40).

- **Even cooking** on cast-iron plates with **high inertia**.
- Meant for deep-frozen, precooked frozen or fresh home-made batter.
- Cleaning of plates and hinges with wire brush. Removable surrounding tray for extra dough (patented) and wire brush.

Features: commutateur thermostat (0-300°C), plaques en fonte brute, poignée inox robuste, résistances Incoloy, voyants de contrôle, fourchette à gaufres (except GES 40).

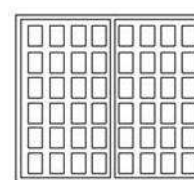
Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
Gaufriers simples / Single waffle irons					
GES 10	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	100 x 170 x 22 mm	22 kg	230 V
GES 20	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	100 x 180 x 26 mm	22 kg	230 V
GES 40	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	250 x 250 x 4 mm	22 kg	230 V
GES 75	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	Ø 185 mm, H : 26 mm	22 kg	230 V

GES 10



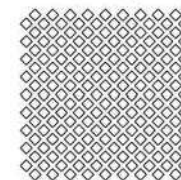
Squares : 20 x 25 mm,
40 gaufres cuites/h !
40 waffles/h !

GES 20



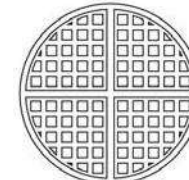
Squares : 15 x 18 mm,
160 gaufres
réchauffées/h !
160 reheated waffles/h !

GES 40



Cuisson en 25 s !
Cooking in 25s !

GES 75



Ø185 mm,
Cuisson en 3 min !
Cooked in 3 min !



300°C



GED 10



Fourchette à gaufres /
Fork for waffle



GED 75



Epaisseur : 26 mm /
Height: 1 Inch

Mêmes caractéristiques que les gaufriers simples, avec **commandes indépendantes**.

Same characteristics as single waffle irons, with **independent control**.



Video GES 40

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
Gaufriers doubles / Double waffle irons					
GED 10	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	100 x 170 x 22 mm	38 kg	230 V
GED 20	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	100 x 180 x 26 mm	38 kg	230 V
GED 40	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	250 x 250 x 4 mm	38 kg	230 V
GED 75	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	Ø 185 mm, H : 26 mm	38 kg	230 V
GED 80	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	155 x 40 x 40 mm	38 kg	230 V



Chaque-chocolat WI/1 /
Chocolate warmer WI/1



Kit crêpe CK 3 /
Crepe kit CK 3



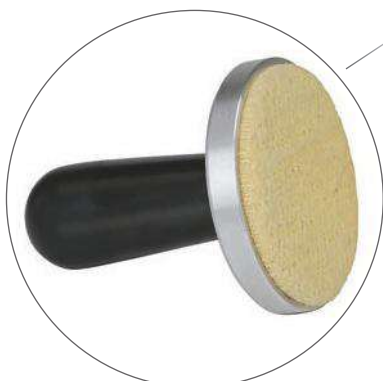
Bac eutectique BE 1-3 /
Eutectic container BE 1/3



Lot de 10 kg de mix à crêpes F07030 /
10 kg crepe mix F07030



CFG 400 TH B



Tampon graisseur / Greasing pad
F07049 - Ø 70 mm



Lot de 10 feutres / Set of 10 felts
F07050 - Ø 70 mm



Pierre abrasive / Abrasive stone
F07051 - 145 x 70 x 70 mm

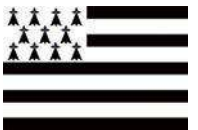


1 kg mix
+
1,8 L d'eau / *water*
=
20 crêpes

Video CFE 400



60 crêpes/h



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
CFE 400	3,6 kW	400 x 190 mm	18 kg	230 V
CFG 400 TH B	3,6 kW	400 x 195 mm	17 kg	-
CK3	-	490 x 150 x 90 mm	2 kg	-

CFE 400

Crêpières Ø400 mm en **fonte émaillée** et encastrables :

- **Sans culottage**
- **Économie d'énergie** : cuisson à 200-220°C au lieu de 240°C avec une crêpière fonte classique
- Cuisson parfaitement homogène
- Livré avec râteau à crêpe en bois.

Version électrique : résistance en spirale intégrée dans la plaque, thermostat 0-300°C, voyant de contrôle.

Version gaz : brûleur 8 branches en étoile et picots de répartition de chaleur. Modèle thermostaté avec allumage Piezo et isolation renforcée. Bouton de réglage et thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec lot d'injecteurs GN.

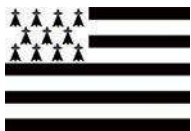
Built-in **enamelled cast-iron** crepe maker Ø400 mm

- **No seasoning**
- **Energy saving**: cooking at 200-220°C instead of 240°C with traditional crepe maker
- Perfect even cooking
- Supplied with a rake to turn the crepe.

Electric version: spiral heating element integrated in the plate, thermostat 0-300°C, pilot light.

Gas version: star-shaped burner with 8 branches and spikes for even cooking. Thermostatic model with Piezo lighting and reinforced insulation. Safety thermocouple and regulation knob. Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Crêpières simples "Bilig" / Single crepe machines "Bilig"



300°C



Ø 350 or 400 mm



CSG 400



Gaz / Gas



60 crêpes/h



CSE 400



Électrique / Electric



60 crêpes/h



CVE 400

RÉCHAUFFER / TO REHEAT

Crêpière vitrocéramique pour réchauffer les crêpes précuites
Vitroc ceramic crepe machine only to reheat precooked crepes

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts	Diamètre Diameter
Crêpières électriques / Electric crepe machines					
CSE 350	3 kW	450 x 480 x 240 mm	20 kg	230 V	350 mm
CSE 400	3,6 kW	450 x 480 x 240 mm	23 kg	230 V	400 mm
CVE 400	2,5 kW	450 x 480 x 210 mm	12 kg	230 V	400 mm
Crêpières gaz / Gas crepe machines					
CSG 350	3,2 kW	450 x 485 x 240 mm	20 kg	-	350 mm
CSG 400	3,2 kW	450 x 485 x 240 mm	23 kg	-	400 mm

- Crêpières en **fonte émaillée sans culottage**.
- Cuisson de crêpes, galettes, blinis, tampus indiennes, chapatis indonésiennes, canard laqué etc.
- **Cuisson parfaitement homogène** grâce à la résistance en spirale intégrée dans le disque (électrique) ou grâce au brûleur étoile à 8 branches (gaz).
- **Économie d'énergie** : cuisson à 200-220°C au lieu de 240°C avec une crêpière fonte classique.
- **Équipement** : thermostat 300°C (électrique), allumage Piezo et livrée en butane-propane avec lot d'injecteurs GN (gaz), râteau à crêpe.

- Crepe machines with **enamelled cast-iron plates, no seasoning**.
- Cooking of crepes, galettes, blinis, Indian tampus, Indonesian chapatis, Peking duck etc.
- **Perfect even cooking** thanks to spiral heating element (electric) or thanks to star-shaped burner with 8 branches (gas).
- **Energy saving**: cooking at 200-220°C instead of 240°C with traditional crepe maker.
- **Features**: thermostat 300°C (electric), Piezo lighting and delivered in LPG with a set of NG injectors (gas), supplied with a rake to turn the crepe.



CDE 400

Électrique / Electric



CDG 400

Gaz / Gas

Mêmes caractéristiques que les modèles simples avec **commandes indépendantes**.
Livrée avec un râteau à crêpe.

Same characteristics as single models with **independent control**.
Supplied with a wooden rake to turn the crepe.



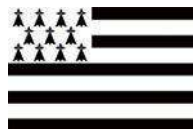
300°C



120 crêpes/h



Ø 350 or 400 mm



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts	Diamètre Diameter
Crêpières électriques / Electric crepe machines					
CDE 350	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	860 x 480 x 240 mm	37 kg	380 V or 230 V mono	350 mm
CDE 400	7,2 kW or 2 x 3,6 kW (2 cords)	860 x 480 x 240 mm	44 kg	380 V or 230 V mono	400 mm
Crêpières gaz / Gas crepe machines					
CDG 350	6,4 kW	860 x 485 x 240 mm	39 kg	-	350 mm
CDG 400	6,4 kW	860 x 485 x 240 mm	44 kg	-	400 mm



WI/1

Single



WI/2

Double



WI/DP

encastré / built-in



Video

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
WI / 1	170 W	225 x 225 x 255 mm	1 l	2 kg	230 V
WI / 2	340 W	225 x 310 x 255 mm	2 x 1 l	3 kg	230 V
WI / DP	170 W	225 x 175 x 220 mm	1 l	2 kg	230 V
BE 1/3	-	225 x 410 x 255 mm	2 l	3 kg	-



Amovible / Removable



Système de froid régulé /
Regulated cold system

Bac eutectique /
Eutectic container

- **Chauffe-chocolat/sauce à sec pour réchauffer et liquéfier** chocolat, pâte à tartiner, miel, caramel ... en desserts, et aussi sauces, fromage fondu... pour le snacking salé.
 - Préchauffage à 75°C pendant 15 min. Maintien à température à 40°C.
 - Nappage hygiénique, économique et précis grâce à la bouteille pression et son bouchon 3 sorties.
- BE 1/3** : maintien du bac eutectique à vide 8h au congélateur puis conservation de toute pâte pendant 3h à l'air libre selon les normes d'hygiène et sanitaires.

Équipement : régulateur de température, résistance autour du bac inox, présentoir amovible. Livré avec 2 bouteilles à pression (Ø 85mm, H : 250 mm).

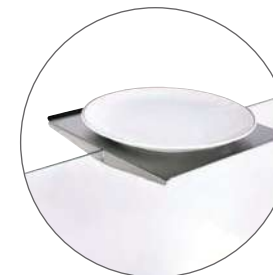
- **Dry chocolate/sauce warmer to reheat and melt** chocolate, hazelnut topping, honey, caramel ... for desserts, and also sauces, cheese... for savoury snacking.
 - Preheating at 75°C during 15 min. Keep warm at 40°C.
 - Hygienic, economic and precise topping thanks to the squeeze bottle with 3 exits.
- BE 1/3**: eutectic container in the freezer during 8 hours, then batter kept outdoors during 3h according to hygiene and sanitary standards.

Features: heat regulation, heating element around the round stainless steel container, removable display support. Supplied with 2 squeeze bottles (Ø 85mm, H: 250 mm).



MC-03 + CFE 400 + WI/DP + CK3

+ Tablettes / Side shelves

Pose-plat et verre pare-haleine /
Plate holder & glass sneeze guard

2 prises / sockets

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
MG-02	40 W	1000 x 600 x 825 mm	960 x 420 x 620 mm	38 kg	230 V
MC-03	40 W	1000 x 600 x 825 mm	960 x 420 x 620 mm	38 kg	230 V
MF-04	40 W	1000 x 600 x 825 mm	960 x 420 x 620 mm	38 kg	230 V

Meubles inox roulants pour **concepts de vente à emporter** (crêpes, gaufres, snacks...).

- Espace de rangement avec étagère inox ajustable, verrouillé par 2 portes coulissantes.
- Pare-haleine en verre (H01085 = 1000 x 300 mm).
- Repose-plat inox (40308 = 250 x 265 mm).
- Affiche rétro-éclairée personnalisable sur demande (850 x 600 mm).
- 2 prises (16 A / 220-240 V / 1 Ph) pour le branchement des appareils.
- 4 roues dont 2 avec système de frein.
- Livré sans appareil.

MF-04 : meuble tout inox avec réfrigérateur, 1 porte coulissante et 1 poubelle inox.

Option : 2 tablettes inox avec butée (Réf. 40325 = 310 x 605 x 220 mm).

Wheeled cart in stainless steel for **takeaways concepts** (crepes, waffles, snacks...).

- Storage area with adjustable stainless-steel shelf, locked with 2 sliding doors.
- Glass sneeze guard (H01085 = 1000 x 300 mm).
- Stainless steel plate (40308 = 250 x 265 mm).
- Customized backlit poster upon request (850 x 600 mm).
- 2 plugs (16 A / 220-240 V / 1 Ph) to plug in the equipment.
- 4 castors, 2 with braking system.
- Delivered with no appliance.

MF-04: cart in all stainless steel with chiller, 1 sliding door, 1 stainless-steel bin.

Option: 2 stainless steel side shelves with stop (Ref. 40325 = 310 x 605 x 220 mm).



Video

SANDWICHES



SANDWICH CONCEPTS

- 25 HOT-DOG STATION HDS 60
- 26 MACHINES À HOT-DOG / HOT-DOG STEAMERS
CS 0 E / CS 2 E / CS 3 E / CS 4 E
- 27 CONCEPT ROLLER GRILLS RG 5 / 7 / 9 / 11 + CB 20
- 28 FOUR CONVOYEUR INFRAROUGE / INFRARED CONVEYOR OVEN CT 3000 B
- 29 CONTACT-GRILL EXTRA-LARGE / EXTRA-LARGE CONTACT-GRILL PANINI XLB
- 30-31 CONTACT-GRILLS EN FONTE / CAST-IRON CONTACT-GRILLS
SAVOYE / PANINI / MAJESTIC / DOUBLE PANINI
- 32-33 CONTACT-GRILLS FONTE ÉMAILLÉE / ENAMELLED CAST-IRON CONTACT-GRILLS
PREMIUM / DOUBLE PREMIUM
- 34-35 CONTACT-GRILLS VITROCÉRAMIQUES / VITRO-CERAMIC CONTACT-GRILLS GVS 335 / GVD 335



HDS 60 + Kit hot-dog KHDS 60



Eau / Water
65°C > 97°C - 800 W



Chaufe-pain / Bun warmer
15°C > 82°C - 200 W



Video (cleaning)



Kit hot-dog KHDS 60

- Station hot-dog compacte tout inox.
- Double régulation : cuisson vapeur des saucisses et réserve chauffe-pain.
- Préchauffage = 30 min puis **60 hot-dogs/h** !

Entretien : couvercles, montants, parois, paniers à saucisse et à pain amovibles. Vidange.

Équipement : 2 résistances, interrupteur on/off, voyant rouge de détection d'eau, voyants thermostatiques.

Option : kit hot-dog inox avec 3 bouteilles pression Ø55 mm et 2 pinces inox (H : 300 mm).

- **Compact hot-dog station in all stainless steel.**
- **Double regulation:** Steamer for sausages and bread warmer.
- **Preheating = 30 min, then 60 hot-dogs/h.**

Cleaning: removable lids, uprights, walls and baskets for sausages and bread. Draining system.

Features: 2 heating elements, on/off switch, red pilot light for water detection, thermostatic pilot lights.

Option: stainless steel holder with 3 squeeze bottles Ø55 mm and 2 stainless-steel tongs (H:300 mm).

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (saucisses/pain/eau) Capacity (sausages/bread/water)	Poids Weight	Volts Volts
HDS 60	1 kW	500 x 445 x 410 mm	60 / 30 / 4 L	13 kg	230 V
KHDS 60	-	115 x 405 x 90 mm	3 squeezes Ø 75 mm maxi 2 pinces / tongs 30 cm	1 kg	-



CS 0 E



CS 2 E



CS 3 E



40 saucisses / sausages



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Plots Spikes	Poids Weight	Volts Volts
CS 0 E	0,5 kW	260 x 380 x 400 mm	-	7 kg	230 V
CS 2 E	0,5 kW	260 x 380 x 400 mm	2	8 kg	230 V
CS 3 E	0,65 kW	450 x 300 x 400 mm	3	10 kg	230 V
CS 4 E	0,65 kW	450 x 300 x 400 mm	4	10 kg	230 V

- Cuisson vapeur de saucisses fraîches.
- Enveloppe en verre haute température (Ø 200 mm, Hauteur : 240 mm) reposant sur un bac à eau.
- Réserve de 40 saucisses dans le panier à 2 compartiments pour séparer les saucisses déjà cuites des autres à cuire.
- Plots chauffants aluminium alimentaire pour toaster le pain spécial hot-dog.

CS0E : modèle sans plot.

Équipement : 2,3 ou 4 plots, bac téflonné, doseur d'énergie, voyant de contrôle.

- Steam cooking of fresh sausages.
 - High temperature glass cylinder (Ø 200 mm ; Height : 240 mm) above a pan of water.
 - Store up to 40 sausages in a split basket to separate the already cooked sausages from the fresh ones.
 - Alimentary aluminium heating spikes to toast hot-dog buns.
- CS0E: model with no spike.

Features: 2,3 or 4 heating spikes, teflon container, power control with lock position for non-stop use, pilot light.



Video CS 3 E



Grills à rouleaux pour **réchauffer des saucisses précuites**.

- Maintien à température jusqu'à 20 saucisses précuites, **96 hot-dogs à l'heure !**
- Entretien : plat ramasse jus amovible.
- Grands modèles avec 2 zones de chauffe à commandes indépendantes.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, doseur d'énergie, voyant de contrôle, moteur haute performance.

Option : pare-haleine H01077SE (580 x 450 x 250 mm) pour tout RG Roller Grill.

CB 20 B : chauffe-bun GN 2/3 pour le maintien au chaud des petits pains à hot-dog. Contrôle d'humidité. Tiroir amovible et bac GN 2/3 lavable en machine.



RG 11 B + CB 20 B

+ Pare-haleine /
Protection H01077SE

96 hot-dogs/h



Video

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Rouleaux Rolls	Poids Weight	Volts Volts
RG 5 B	0,6 kW	545 x 320 x 240 mm	5	13 kg	230 V
RG 7 B	0,9 kW	545 x 320 x 240 mm	7	14 kg	230 V
RG 9 B	1,1 kW	545 x 460 x 240 mm	9	19 kg	230 V
RG 11 B	1,4 kW	545 x 460 x 240 mm	11	20 kg	230 V
CB 20 B	0,7 kW	545 x 460 x 220 mm	-	17 kg	230 V

Ref.	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Écart entre rouleaux Space between rolls
Chaque rouleau Each roll	0,125 kW	L = 440 mm Ø 30 mm	15 mm

Roller grills to **reheat precooked sausages**.

- Keep warm up to 20 precooked sausages, **96 hot-dogs/h!**
- Cleaning: removable juice tray.
- RG 9 and RG 11 with independent control of 2 heating zones.

Features: switch on/off, power control, pilot light, high-powered motor.

Option: protection H01077SE (580 x 450 x 250 mm) for every RG Roller Grill.

CB 20 B: bun warmer GN 2/3 to keep warm and soft hot-dog buns. Humidity controls. Removable drawer and dishwasher-safe GN 2/3 container.

Four convoyeur infrarouge CT 3000 B / Infrared conveyor oven CT 3000 B



Video CT 3000 B



1050°C



CT 3000 B



Croissants 50 s



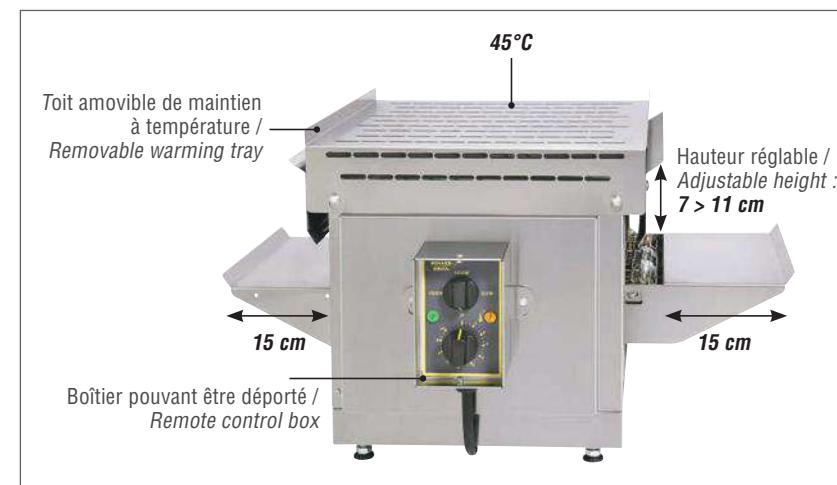
Pizzas Ø 30 cm 1'30 min /
Mini-pizzas 50 s



Panini, sandwiches, toasts,
bruschetta 1'30 min



Croque-monsieur 1'30 min



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Hauteur utile Inside height	Poids Weight	Volts Volts
CT 3000 B	3 kW	470 x 720 x 385 mm	300 x 370 mm	70 à 110 mm	22 kg	230 V

- **Cuisson infrarouge (1050°C)** sans préchauffage et en continu de sandwiches : **1'30 min en moyenne.**
- **Remise en température** de gaufres et viennoiseries en **50 s.**
- **Maintien à température** sur la partie supérieure.
- 3 réglages possibles :
 - la **vitesse de rotation du tapis** : de 47 s à 2'30 min,
 - la **puissance de chauffe** : pleine ou demie puissance,
 - la **hauteur de passage** de 7 à 11 cm grâce aux réflecteurs inox réglables.

Entretien : 2 bacs récupérateurs amovibles.

Équipement : 8 tubes quartz infrarouges (1550 W en haut, 1450 W en bas) avec grille protège-tubes (brevetée), sélecteur de chauffe, variateur de vitesse, tapis convoyeur inox, plateaux avant et arrière 15 cm, pieds réglables. Four superposable.

Option : table support inox (475 x 360 x 300 mm).

- **Infrared (1050°C)** and non-stop cooking of every snack with no preheating: **1'30 min in average.**
- **Heat up** of waffles and croissants in **50 s.**
- **Keep warm** on top of the oven.
- 3 settings:
 - **speed of conveyor belt**: 47 s to 2'30 min,
 - **heating power**: full or half power,
 - **height of the tunnel**: 7 to 11 cm thanks to adjustable reflectors.

Cleaning: 2 removable crumbs trays.

Features: 8 infrared quartz tubes (1550 W on top, 1450 W at bottom) with grid protection (patented), heat selector, speed regulator, stainless steel conveyor belt, front and rear trays (15 cm), adjustable feet.

Option: stainless steel support (475 x 360 x 300 mm).



Sélection des plaques /
Plates selection: contact-grill & plancha



Minuterie électronique 3 menus /
Electronic timer for 3 menus



Video

PANINI XLE B

 **130 panini/h**
415 hamburgers/h

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
PANINI XL B	3,6 kW	390 x 600 x 320 mm	360 x 360 mm	32 kg	230 V
PANINI XLE B	3,6 kW	390 x 600 x 320 mm	360 x 360 mm	32 kg	230 V

1. **Fonction contact-grill extra-large** (360 x 360 mm) : 5 panini en 1 cuisson, soit **130 panini/h** !

2. **Fonction plancha** : 9 steaks ou hamburgers frais ou surgelés à la fois, soit **415 hamburgers/h** !

- Construction robuste avec **plaques en fonte** et klixon de sécurité pour usage intensif.
- Disponible avec des plaques lisses pour la cuisson d'omelettes, d'œufs sur le plat, de galettes, pains suédois, blinis, wraps...

Entretien : grattoir inox et ramasse-jus lavable en machine.

Équipement : thermostat à bulbe précis (0-300°C), poignée inox robuste, commutateur.

Option : minuterie électronique avec 3 temps de cuisson personnalisables (PANINI XLE B).

1. **XL contact-grill function** (360 x 360 mm): 5 panini in 1 cooking, namely **130 panini/h**!

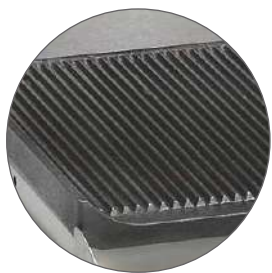
2. **Plancha grill function**: 9 fresh or frozen steaks/hamburgers in 1 cooking, namely **415 hamburgers/h**!

- Robust construction with **cast-iron plates** and safety device for heavy duty use.
- Available with flat plates for the cooking of omelettes, fried eggs, galettes, Swedish bread, blinis, wraps...

Cleaning: stainless steel scraper and dishwasher-safe juice tray.

Features: precise bulb-thermostat (0-300°C), robust stainless steel handle, commutator.

Option: electronic timer with 3 independent cooking times (PANINI XLE B).



FONTE / CAST-IRON

Le + de la fonte :
accumulation de la température et,
avec suffisamment de puissance,
restitution de l'énergie pendant
la cuisson. Très bonne inertie.

The best of the cast iron:
accumulation of the heat and,
with enough power, release of energy
during cooking. Very good inertia.

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger



SAVOYE



96 hamburgers or steaks/h



PANINI



48 panini/h



300°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SAVOYE	2 kW	280 x 460 x 280 mm	260 x 240 mm	19 kg	230 V
PANINI	3 kW	380 x 460 x 280 mm	360 x 240 mm	24 kg	230 V

Configuration des plaques / Plates configuration

Savoye
Panini



- Préchauffage = 15 min.
- **Cuisson homogène** grâce aux résistances en serpentin sous la plaque.
- Cuisson adaptée : **plaque supérieure auto-balançée** et **ressort de pression réglable**.
- Entretien :** ramasse-juis lavable en machine et grattoir inox pour les plaques.
- Équipement :** commutateur-thermostat (0-300°C), poignée inox robuste, voyants de contrôle.

- Preheating = 15 min.
- **Even cooking** thanks to spiral heating element.
- Adjusted cooking: **self-balanced upper plate** and **adjustable pressure spring**.
- Cleaning:** dishwasher-safe juice tray and stainless steel scraper for cast-iron plates.
- Features:** commutator-thermostat (0-300°C), robust stainless steel handle, pilot lights.



300°C

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger



MAJESTIC



192 hamburgers or steaks/h



PANINI



96 panini/h



Video (cleaning)

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
MAJESTIC	4 kW or 2 x 2 kW	560 x 460 x 280 mm	535 x 240 mm	36 kg	380 V or 230 V mono
DOUBLE PANINI	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	760 x 460 x 280 mm	2 x (360x240) mm	45 kg	380 V or 230 V mono

Configuration des plaques / Plates configuration

Majestic			
Double	R	FT	L
Panini			

- Contact-grills doubles pour les fast-foods et établissements à haut débit.
- Saisie **en grande quantité** et possibilité d'alterner les cuissons entre les plaques.
- Modèles présentant les mêmes caractéristiques que les contact-grills Savoye et Panini, avec **commandes indépendantes**.

Options :

- minuterie électronique avec 3 temps de cuisson indépendants (pour PANINI et DOUBLE PANINI),
- système de réglage automatique de la hauteur de cuisson,
- plaques individuelles haut et bas disponibles en version lisse pour wraps, blinis, pains suédois, omelettes...

- Double contact-grills for fast-foods and high output chains.
- Grilling in **high quantities** and alternate cooking between both plates.
- Same characteristics as Savoye and Panini contact-grills, with **independent controls**.

Options:

- Electronic timer with 3 independent cooking times (for PANINI and DOUBLE PANINI).
- Auto regulation system of the height of cooking.
- Individual plates available in grooved or flat versions for wraps, blinis, Swedish bread, omelettes...



FONTE ÉMAILLÉE/
ENAMELLED CAST-IRON

Le + de la fonte émaillée :

Entretien facile.

Résistances intégrées

=

Préchauffage réduit de moitié.

The best of enameled cast iron:

Easy cleaning.

Integrated heating elements

=

Preheating halved.

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger



PREMIUM



Minuterie électronique 3 menus /
Electronic timer 3 menus



Tiroir récupérateur de jus /
Drip tray



Sélecteur de plaques /
Commutator for plate selection

1. **Fonction contact-grill : 48 panini/h !**
2. **Fonction plancha :** 6 steaks ou hamburgers frais ou surgelés à la fois, soit **135 steaks/h !**
3. **Fonction marquage/réchauffage** en quelques secondes avec la plaque supérieure.

- Montée rapide en température en **8'30 min à 280°C !**
- **Cuisson parfaitement homogène** grâce aux résistances intégrées dans les plaques.
- **Cuisson adaptée :** plaque supérieure auto-balancée et ressort de pression réglable.
- **Minuterie électronique** avec 3 temps de cuisson personnalisables

1. **Contact-grill function: 48 panini/h!**
2. **Plancha grill function:** 6 fresh or frozen steaks/hamburgers in 1 cooking, namely **135 steaks/h!**
3. **Grill marking/reheating function** in a few seconds with the top plate.

- **High temperature rise in 8'30 min at 280°C!**
- **Perfect even cooking** thanks to spiral heating elements integrated in the plates.
- **Adjusted cooking:** self-balanced upper plate and adjustable pressure spring.
- **Electronic timer** with 3 independent cooking times.



300°C



DOUBLE PREMIUM



Video PREMIUM

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
PREMIUM	3,4 kW	400 x 475 x 310 mm	360 x 240 mm	24 kg	230 V
DOUBLE PREMIUM	6,8 kW or 2 x 3,4 kW	800 x 475 x 310 mm	2 x (360 x 240) mm	48 kg	380 V or 2 x 230 V

Mêmes caractéristiques que le modèle PREMIUM, **avec commandes indépendantes**.

Entretien : revêtement émail masse facile à nettoyer et tiroir ramasse-jus lavable en machine.

Équipement : commutateur-thermostat (0-300°C), poignée inox robuste, voyants de contrôle.

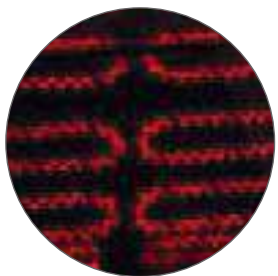
Options : plaques individuelles haut et bas disponibles en version lisse pour wraps, blinis, pains suédois, omelettes, œufs sur le plat...

Same characteristics as PREMIUM model, **with independent controls**.

Cleaning: mass enamel coating easy to clean and dishwasher-safe drainage drawer.

Features: commutator-thermostat (0-300°C), robust stainless steel handle, pilot lights.

Options: individual plates available in grooved or flat versions for wraps, blinis, Swedish bread, omelettes, fried eggs...



VITROCÉRAMIQUE INFRAROUGE /
INFRARED VITROCERAMIC

Le + du foyer infrarouge :
montée ultra-rapide en température :
270°C en 2'30 min. Cuisson < 2 min.

The best of the infrared hobs :
ultra-fast temperature rise :
270°C in 2'30 min. Cooking < 2 min.

APPLICATION



Panini & sandwiches

GVS 335



Cadre chauffant /
Heating spacer H: 25 mm



Minuterie électronique 3 menus /
Electronic timer 3 menus



Tiroir récupérateur de jus /
Drip tray

- **Contact-grill vitrocéramique infrarouge avec cadre chauffant** pour tous les sandwiches.
- **La combinaison de 3 technologies de cuisson :**
 1. la **cuisson par contact** sur plaques vitrocéramiques rainurées ou lisses,
 2. le **rayonnement infrarouge** des foyers vitrocéramiques,
 3. la pression calibrée avec effet four grâce au **cadre chauffant "spacer"**.
- **Cuisson homogène sans dégagement de fumée** (et donc sans extracteur).
- Sandwiches au pain croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur (**65°C à cœur**).

- **Infrared vitro-ceramic contact-grill with heating spacer** for all kinds of sandwich
- **The association of 3 cooking technologies:**
 1. **contact-cooking** with grooved or flat vitro-ceramic plates,
 2. **infrared rays** of the vitro-ceramic hob,
 3. calibrated pressure with oven effect thanks to the **heating "spacer"**.
- **Even cooking** with no smoke (and thus with no kitchen hood).
- Sandwiches with crispy bread outside and melting filling inside (**65°C at core**).



300°C



3 panini in 1'45 min
Fajitas, wraps, tacos in 30 s



GVD 335



Video GVS 335



APPLICATION



Panini & sandwiches

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
GVS 335	3kW	390 x 600 x 260 mm	335 x 304 mm	14 kg	230 V
GVD 335	2 x 3 kW	780 x 600 x 260 mm	335 x 304 mm	20 kg	2 cords 230 V

Modèles doubles présentant les mêmes caractéristiques que les contact-grills GVS 335, avec **commandes indépendantes**.

Entretien par simple coup d'éponge et tiroir ramasse-jus intégré lavable en machine.

Équipement : thermostat 0-350°C, poignée inox robuste, plaque supérieure contre-balancée, foyers vitrocéramiques, minuterie électronique 3 menus, voyants. Version lisse ou rainurée.

Double model with same specifications as GVS 335 with **independent controls**.

Easy cleaning with a wet sponge and dishwasher-safe drainage drawer.

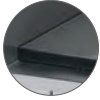
Features: thermostat 0-350°C, robust stainless-steel handle, self-balanced top plate, vitro-ceramic hobs, electronic timer with 3 independent cooking times, pilot lights. Grooved or flat version.

CUISSON HORIZONTALE

HORIZONTAL AND IN-LINE COOKING

- 38 PLANCHA PRO FONTE / *CAST-IRON GRIDDLE*
- 39 PLANCHA PRO ACIER DÉCARBURÉ / *DECARBONIZED STEEL GRIDDLE*
- 40 PLANCHA PRO ACIER ÉMAILLÉ / *ENAMELLED STEEL GRIDDLE*
- 41 PLANCHA PRO CHROME / *CHROME GRIDDLE*
- 42 PLANCHA PRO 100 % INOX / *100 % STAINLESS STEEL GRIDDLE*
- 43 ACCESSOIRES POUR PLANCHA / *ACCESSORIES FOR GRIDDLE*
- 44-45 GAMME SNACK IN-LINE / *SNACK IN-LINE*
- 46-47 RÉCHAUDS GAZ / *GAS STOVES*
- 48 RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES / *ELECTRIC BOILING TOPS*
- 49 GRILS ÉLECTRIQUES À PIERRES DE LAVE / *ELECTRIC LAVA ROCKS GRILLS*
- 50-51 PLAQUES À INDUCTION PRO / *PROFESSIONNAL INDUCTION COOKTOPS*
- 52 FUMOIRS AUTOMATIQUES / *AUTOMATIC SMOKERS*
- 53 BAINS-MARIE GN HAUTE PERFORMANCE / *HIGH POWERED BAIN-MARIES*

PLANCHAS

	Préchauffage <i>Preheating</i>	Matériaux <i>Materials</i>	Avantages <i>Key points</i>	Entretien <i>Cleaning</i>	Applications <i>Applications</i>
Fonte brute / Cast iron 	> 15 min	Fonte brute / <i>Cast iron</i>	Très bonne inertie / <i>Very good inertia</i> 1 et 2 zones de chauffe / <i>1 or 2 heating zones</i>	   Protection à l'abri de l'humidité / <i>Protection in closed area against humidity</i>	Restaurants
Acier / Steel 	10 min	Acier / <i>Steel</i> = 10 mm Aspect lisse / <i>Smooth</i>	Montée rapide en température / <i>Fast temperature rise</i> Très bon transfert de température / <i>Very good heat transfer</i>	   Protection à l'abri de l'humidité / <i>Protection in closed area against humidity</i>	Restaurants, fast-foods
Email / Enamel 	10 min	Acier / <i>Steel</i> = 10 mm Email / <i>Enamel</i> : ultra-lisse et dureté proche du diamant / <i>Ultra-smooth,</i> <i>tough as diamond</i>	Plaque parfaitement lisse => transfert température optimal / <i>Perfect smooth</i> <i>plate => optimal heat transfer</i> Email masse résistant au frottement / <i>Enamel with good rub resistance</i>	   Protection à l'abri de l'humidité / <i>Protection in closed area against humidity</i>	Restaurants, fast-foods, franchises
Chrome 	10 min	Chrome lisse et poli par 3 passages / <i>Chrome smooth and polished 3</i> <i>times</i>	Le meilleur revêtement pour la cuisson par contact malgré une certaine fragilité et coloration / <i>The best coating for contact cooking</i> <i>despite coloration and some fragility</i>	  Pas d'ustensile métallique / <i>No metallic utensil</i>	Restaurants
Inox / Stainless steel 	< 10 min	Inox / <i>Stainless steel</i> = 4 mm Brossé et lisse / <i>Brushed and</i> <i>smooth</i>	Montée très rapide en température / <i>Fast temperature rise</i> 2 zones de chauffe / <i>2 independent cooking areas</i>	  Pas de déglçage / <i>No ice-deglazing</i>	Fast-foods, franchises
Entretien / Cleaning  Éponge / <i>Sponge</i>  Spatule / <i>Spatula</i>  Déglçage / <i>Ice-glazing</i>					

Une large gamme de plancha professionnelle :

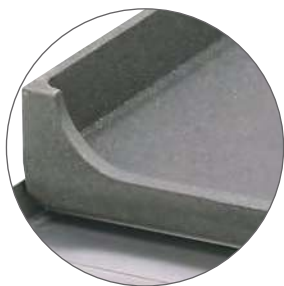
- 24 modèles
- 5 matériaux : fonte, acier, émail, chrome, inox
- 3 dimensions : 400 x 400 mm, 600 x 400 mm ou 900 x 400 mm
- 2 énergies : électrique ou gaz
- Un large choix d'accessoires en option (p. 43)

A wide range of plancha grill:

- 24 models
- 5 materials: cast iron, steel, enamel, chrome, stainless steel
- 3 dimensions: 400 x 400 mm, 600 x 400 mm ou 900 x 400 mm
- 2 energies: electric or gas
- A wide range of accessories upon request (p. 43)



300°C



FONTE / CAST-IRON

Le + de la fonte : accumulation de la température et, avec suffisamment de puissance, restitution de l'énergie pendant la cuisson. Très bonne inertie.

The best of the cast iron: accumulation of temperature and, with enough power, release of energy during cooking. Very good inertia.



PSF 400 E



1 zone de cuisson / 1 cooking area



Electrique / Electric



PSF 600 G



2 zones de cuisson / 2 cooking areas



Gaz/Gas

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
PSF 400 E	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSF 600 E	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	33 kg	380 V or 230 V mono
PSF 400 G	3,5 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSF 600 G	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	33 kg	-

- 1 ou 2 zones de cuisson avec **commandes indépendantes**.
- Préchauffage = 15 min.
- **Entretien** à la spatule et à l'éponge. Déglacage possible. Evacuation des jus et graisses dans le tiroir lavable en machine.

Version électrique : 1 or 2 résistances Incoloy, 1 or 2 commutateurs-thermostats 0-300°C, voyants.

Version gaz : 1 ou 2 brûleurs en étoile à 6-8 branches, allumage Piezo, thermocouples de sécurité, pieds réglables. Livrée en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

- 1 or 2 **independent cooking zones**.
- Preheating = 15 min.
- **Cleaning** with spatula, wet sponge. Deglazing with ice. Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer.

Electric version: 1 or 2 Incoloy heating elements, 1 or 2 commutators-thermostats 0-300°C, pilot lights.

Gas version: 1 or 2 star-shaped burners in 6-8 branches, Piezo lighting, safety thermocouples, adjustable feet. Supplied in LPG with NG injectors.



300°C



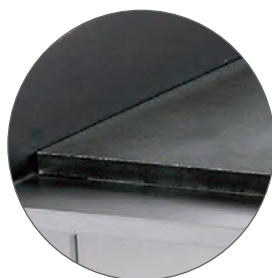
PSR 600 G

2 zones de cuisson / 2 cooking areas

Gaz / Gas

Le + de l'acier :
polissage de qualité de l'acier
d'une épaisseur suffisante
pour une saisie parfaite
des aliments. Transfert direct
de température.

The best of the steel:
high quality polishing
and a sufficient thickness
of the steel for a perfect
even cooking. Direct heat transfer.



ACIER DÉCARBURÉ 10 mm /
DECARBONIZED STEEL 10 mm



PSR 900 E

3 zones de cuisson / 3 cooking areas

Électrique / Electric

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
Plaques à snacker électriques / Electric griddle plates						
PSR 400 E	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSR 600 E	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	380 V or 230 V mono
PSR 900 E	9 kW or 3 x 3 kW (3 cords)	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	44 kg	380 V or 230 V mono
Plaques à snacker gaz / Gas griddle plates						
PSR 400 G	3,2 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSR 600 G	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	-
PSR 900 G	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	46 kg	-

- Montée rapide en température en **10 min.**
- 1, 2 ou 3 zones de cuisson avec **commandes indépendantes.**
- **Entretien** à la spatule et à l'éponge. Déglacage possible si plaque très sale. Évacuation des jus et graisses dans le tiroir lavable en machine.

Version électrique : 1 à 3 résistances Incoloy, 1 à 3 commutateurs-thermostats 0-300°C, voyants.

Version gaz : 1 à 3 brûleurs en étoile à 6-8 branches, allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livrée en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

- **High temperature rise in 10 min.**
- Available in 1, 2 or 3 **independent cooking zones.**
- **Cleaning** with spatula, wet sponge. Deglazing with ice if the cooking surface is very dirty. Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer.

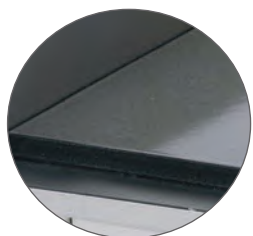
Electric version: Incoloy heating elements, commutators-thermostats 0-300°C, pilot lights.

Gas version: 1 to 3 star-shaped burners in 6-8 branches, Piezo lighting, safety thermocouples. Supplied in LPG with NG injectors.

Plancha professionnelle ACIER ÉMAILLÉ / ENAMELLED STEEL plancha grill



300°C



ACIER ÉMAILLÉ /
ENAMELLED STEEL

Le + de l'acier émaillé :
qualité de finition supérieure
grâce à l'émail.

Émail masse résistant au frottement.
Très lisse -> transfert optimal
de température.

The best of the enameled steel:
best quality of finishing thanks to
enamel. Mass enamel with good rub
resistance. Very smooth -> optimal
heat transfert.



PSR 400 EE



1 zone de cuisson / 1 cooking area



Électrique / Electric



PSR 600 GE



2 zones de cuisson / 2 cooking areas



Électrique / Electric

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
Plaques à snacker électriques / Electric griddle plates						
PSR 400 EE	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSR 600 EE	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	380 V or 230 V mono
PSR 900 EE	9 kW or 3 x 3 kW (3 cords)	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	44 kg	380 V or 230 V mono
Plaques à snacker gaz / Gas griddle plates						
PSR 400 GE	3,2 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSR 600 GE	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	-
PSR 900 GE	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	46 kg	-

- Montée rapide en température en **10 min.**
- Disponible en 1, 2 ou 3 zones de cuisson avec **commandes indépendantes.**
- **Entretien très facile** à la spatule métallique et à l'éponge. Déglçage possible si plaque très sale. Evacuation des jus et graisses dans le tiroir amovible.

Version électrique : résistances Incoloy, commutateurs-thermostats 0-300°C, voyants.

Version gaz : 1 ou 3 brûleurs en étoile à 6-8 branches, allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livrée en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

- High temperature rise in **10 min.**
- 1, 2 or 3 **independent cooking zones.**
- **Very easy cleaning** with metallic spatula, wet sponge. Deglazing with ice if the cooking surface is very dirty. Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer.

Electric version: Incoloy heating elements, commutators-thermostats 0-300°C, pilot lights.

Gas version: 1 to 3 star-shaped burners in 6-8 branches, Piezo lighting, safety thermocouples. Supplied in LPG with NG injectors.



Video



300°C



ACIER CHROMÉ /
CHROMED STEEL

Le + de l'acier chromé :
revêtement chromé
par 3 passages au polissage.
Le meilleur chrome décor pour
le transfert de température malgré
une certaine coloration.

The best of chromed steel plate :
chromed coating with 3 phases
of polishing.

**The best chrome coating for heat
transfer in spite of some staining.**



PSR 400 EC



1 zone de cuisson / 1 cooking area



Électrique / Electric



PSR 600 GC



2 zones de cuisson / 2 cooking areas



Gaz / Gas

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
Plaques à snacker électriques / Electric griddle plates						
PSR 400 EC	3 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	230 V
PSR 600 EC	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	380 V or 230 V mono
PSR 900 EC	9 kW or 3 x 3 kW (3 cords)	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	44 kg	380 V or 230 V mono
Plaques à snacker gaz / Gas griddle plates						
PSR 400 GC	3,2 kW	400 x 475 x 230 mm	400 x 400 mm	1	22 kg	-
PSR 600 GC	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	600 x 400 mm	2	32 kg	-
PSR 900 GC	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	900 x 400 mm	3	46 kg	-

- Montée rapide en température en **10 min.**
- Disponible en 1, 2 ou 3 zones de cuisson avec **commandes indépendantes.**
- **Entretien délicat** à la **spatule silicone ou en bois** et à l'éponge. Déglacage possible si plaque très sale. Évacuation des jus et graisses dans le tiroir amovible.

Version électrique : résistances Incoloy, commutateurs-thermostats 0-300°C, voyants.

Version gaz : 1 à 3 brûleurs en étoile à 6-8 branches, allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livrée en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

- **High temperature rise in 10 min.**

- **1, 2 or 3 independent cooking zones.**

- **Delicate cleaning with wooden or silicone spatula and wet sponge.** Deglazing with ice if the cooking surface is very dirty. Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer.

Electric version: Incoloy heating elements, commutators-thermostats 0-300°C, pilot lights.

Gas version: 1 till 3 star-shaped burners in 6-8 branches, Piezo lighting, safety thermocouples. Supplied in LPG with NG injectors.



PSI 600 E

- 2 zones de cuisson / 2 cooking areas
- Électrique / Electric



PSI 600 G

- 2 zones de cuisson / 2 cooking areas
- Gaz / Gas

Le + de l'inox :
plaque 100% inox de 4 mm d'épaisseur
emboutie en 1 seule pièce
quasi sans entretien !

The best of stainless steel:
4-mm-depth plate. 100% stainless steel
stamped plate in only 1 piece,
almost without any cleaning!



INOX / STAINLESS STEEL

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
PSI 600 E	3,5 kW	600 x 450 x 190 mm	600 x 450 mm	2	29 kg	230 V
PSI 600 G	5,5 kW	600 x 450 x 190 mm	600 x 450 mm	2	32 kg	-

- Montée rapide en température en **moins de 10 min.**
- 2 zones de cuisson avec **commandes indépendantes.**
- **Entretien très facile** à l'éponge humide avec un peu de liquide vaisselle. Évacuation des jus et graisses dans le tiroir lavable en machine. **Pas de déglçage.**

Version électrique : 2 résistances Incoloy, 2 commutateurs-thermostats 0-300°C, voyants.

Version gaz : 2 brûleurs en étoile à 6-8 branches, allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livrée en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

- **High temperature rise in 10 min.**
- **2 independent cooking zones.**
- **Very easy cleaning** with wet sponge and a little detergent. Juice and grease draining in the dishwasher-safe drawer. **No deglazing.**

Electric version: 2 Incoloy heating elements, 2 commutators-thermostats 0-300°C, pilot lights.

Gas version: 2 star-shaped burners in 6-8 branches, Piezo lighting, 2 power control with slow position, safety thermocouples, adjustable feet. Supplied in LPG with NG injectors.



Couvercles de cuisson à charnières
53196SE & 53197SE
Cooking lids with hinges
53196SE & 53197SE



Cloches de cuisson sans charnière
CV53175 et CV53176 /
Cooking lids with no hinge
CV53175 et CV53176



PSR 600 EE



Grilles de cuisson GR53175 et GR53176 /
Cooking grids GR53175 et GR53176



Dessertes CHPS 400, CHPS 600 & CHPS 900 /
Sideboards CHPS 400, CHPS 600 & CHPS 900



PED 700

- 2 zones de cuisson / 2 cooking areas
- Électrique / Electric



PGD 700

- 2 zones de cuisson / 2 cooking areas
- Gaz / Gas

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
PED 700	6 kW	400 x 700 x 250 mm	365 x 545 x 10 mm	2	30 kg	2 cordons 230 V (mono) ou 380 V (tri)
PGD 700	6,4 kW	400 x 700 x 250 mm	365 x 545 x 10 mm	2	30 kg	-

Plaques à snacker en acier (10 mm) émaillé :

- 2 zones de cuisson indépendantes.
- **Cuisson homogène** sans perte de chaleur en périphérie.
- **Plaques émaillées** à bonne résistance au frottement facilitant utilisation et nettoyage.
- **Entretien facile** : tiroir à jus lavable en machine.
- Construction tout inox, isolation renforcée.

PED 700 : 2 résistances Incoloy, 2 commutateurs thermostatiques 0-300°C, voyants. Pieds réglables.

PGD 700 : 2 brûleurs en étoile 8 branches, 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN. Pieds réglables.

Enamelled steel griddle plate (10 mm):

- 2 independent cooking zones.
- **Even cooking**: no heat loss on the edges.
- **Enamelled plates** with good rub resistance for easy use and cleaning.
- **Cleaning**: removable and dishwasher-safe juice tray.
- All stainless-steel construction, reinforced insulation.

PED 700: 2 Incoloy heating elements, 2 thermostat-commutators 0-300°C, pilot lights. Adjustable feet.

PGD 700: 2 star-shaped burners with 8 branches, 2 knobs with slow position, 2 press buttons for Piezo lighting, safety thermocouples. Supplied in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.



PID 700

-  2 zones de cuisson / 2 cooking areas
-  Électrique / Electric



PRG 700

-  2 zones de cuisson / 2 cooking areas
-  Gaz / Gas

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Zone de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
PID 700	2 x 3 kW	400 x 700 x 195 mm	365 x 585 mm	2	15 kg	2 cords 230 V (mono)
PRG 700	12 kW	400 x 700 x 200 mm	-	2	22 kg	-

PID 700 : plancha induction professionnelle avec encadrement inox pour les concepts de snack, vente à emporter et food-trucks. Technologie de l'induction française et professionnelle.

- Montée en température **ultra-rapide**.
- Possibilité de rissoler de 30 à 40 mm de hauteur.
- Utilisation en continu **à puissance maxi pendant 8h sans coupure automatique**.
- Rendement > 95 %.

Commandes par clavier à touches capacitatives : marche/arrêt, minuterie sonore et coupe-courant, 20 niveaux de puissance, minuterie. Pieds réglables.

PRG 700 : 2 feux puissants, 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN. Pieds réglables.

PID 700 : Induction plancha grill with stainless steel frame for snack concepts, takeaways and food-trucks. French and professional induction technology.

- **Ultra-fast** temperature rise.
- Sauté possibility at 30 - 40 mm high.
- Non-stop use **at maxi power during 8h without any automatic switch off**.
- Efficiency > 95 %.

Control panel with capacitive keys : on/off, 20 power levels, ventilation, timer. Adjustable feet.

PRG 700: 2 powerful fire zones, 2 knobs with slow position, 2 press buttons for Piezo lighting, safety thermocouples. Supplied in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.



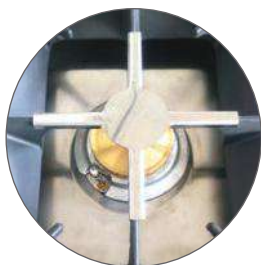
GST 7



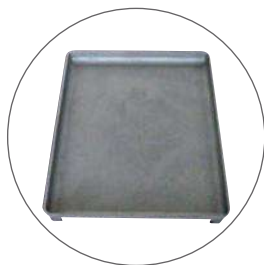
GST 12



GST 19



Support pour petites casseroles
(sauf GAR 14XL) /
Holder for small pans
(except for GAR 14 XL)



Plaque cuisson fonte /
Cast iron cooking plate (B02059)

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Zones de cuisson Cooking zones	Poids Weight
GST 7	7 kW	370 x 510 x 195 mm	1	13 kg
GST 12	12 kW (7 + 5)	690 x 510 x 195 mm	2	22 kg
GST 14	14 kW (2 x 7)	690 x 510 x 195 mm	2	24 kg
GST 19	19 kW (7 + 7 + 5)	1005 x 510 x 195 mm	3	32 kg
GST 21	21 kW (3 x 7)	1005 x 510 x 195 mm	3	34 kg

Réchauds gaz compacts tout inox.

- Allumage Piezo.
- Contrôle indépendant des feux de cuisson.

Entretien : grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox amovibles.

Équipement : bouton de régulation, thermocouple de sécurité, support réducteur pour petites casseroles. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN (Ø 160).

Option : B02059 : plaque fonte de cuisson (360 x 300 x 45 mm).

Compact gas stoves in all stainless steel.

- Piezo lighting.
- Independent control of cooking zones.

Cleaning: removable cast-iron grid, burner top and stainless steel plate.

Features: regulation knob, safety thermocouple, holder for small pans. Supplied in LPG with a set of NG injectors (Ø 160).

Option: cast-iron grid B02059 (360 x 300 x 45 mm).



GAR 14 XL



PRG 700

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight
GAR 14 XL	14 kW	600 x 630 x 425 mm (avec pieds / with feet) 600 x 630 x 485 mm (avec pieds développés / with deployed feet)	31 kg
PRG 700	12 kW	400 x 700 x 200 mm	22 kg



2 zones de cuisson / 2 cooking areas



Gaz / Gas

PRG 700 : réchaud gaz à 2 feux puissants, 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN. Pieds réglables.

GAR 14 XL : réchaud multifonction gaz pour cuissons au wok avec **grille en fonte réversible** (510 x 485 mm) :

- côté **cuisson classique** avec bac de récupération de jus,
- côté **cuisson wok** grâce à la flamme guidée sur le fond du wok.

Entretien facile : grille fonte réversible, couronne et support brûleur amovibles.

Équipement : brûleur (Ø 12 cm), allumage Piezo, bouton de régulation, thermocouple de sécurité. Version table avec soubassement et pieds réglables (H : 100 mm- CE/UL-NSF). Livré sans wok.

PRG 700: 2 powerful fire zones, 2 knobs with slow position, 2 press buttons for Piezo lighting, safety thermocouples. Supplied in LPG with a set of NG injectors. Adjustable feet.

GAR 14 XL: multifunction gas stove for wok cooking with **reversible cast-iron grid** (510 x 485 mm):

- 1 side for **classical gas cooking** with drip tray,
- 1 side for **wok cooking** thanks to the flame directly guided to the bottom of the wok.

Cleaning: removable cast-iron grid, burner top and holder.

Features: burner (Ø 12 cm), Piezo lighting, regulation knob, safety thermocouple. Table version with modular base and adjustable feet (H: 100 mm- CE/UL-NSF). Delivered without any wok.



ELR 2



ELR 3



ELR 5 XL

5 kW

Réchauds électriques compacts tout inox.
Plan embouti avec plaques électriques.

Équipement : commutateur 7 positions, voyants de contrôle.

ELR 5 XL : réchaud électrique forte puissance avec plaque de cuisson en fonte et régulation par commutateur 4 positions.

Équipement : plaque fonte 400 x 400 mm, 4 résistances, commutateur, pieds réglables (H : 100 mm- CE/UL-NSF).

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Zone de chauffe Heating zone	Poids Weight	Volts Volts
ELR 2	2 kW	350 x 400 x 155 mm	Ø 23 cm	7 kg	230 V
ELR 3	3 kW (2 x 1,5 kW)	650 x 400 x 155 mm	Ø 18 cm	10 kg	230 V
ELR 4	4 kW (2 x 2 kW)	650 x 400 x 155 mm	Ø 23 cm	11 kg	380 V
ELR 5 XL	5 kW	600 x 600 x 450 mm	400 x 400 mm	36 kg	380 V

Compact electric boiling tops in all stainless steel.
Stamped surface with electric round plates.

Features: 7-position-commutator, pilot lights.

ELR 5 XL: high power electric boiling top with cast-iron cooking plate and regulation through 4-position-commutator.

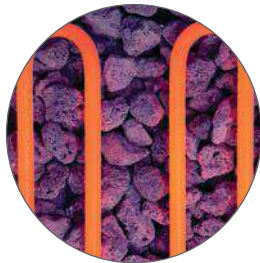
Features: cast-iron plate 400 x 400 mm, 4 heating elements, commutator, adjustable feet (H: 100 mm- CE/UL-NSF).



140



140 D



Résistance + pierre de lave /
Heating element + lava rocks

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
140	2,5 kW	300 x 545 x 160 mm	230 x 310 mm	8 kg	230 V
140 D	2 x 2,5 kW (2 cords)	590 x 500 x 305 mm	2 x (230 x 310 mm)	15 kg	2 x 230 V

Grills électriques à pierres de lave pour des grillades naturelles et saines.

- **Répartition homogène** de la chaleur sur toute la surface de cuisson.
- **Absorption des graisses** par les pierres de lave.
- Cuissons successives et alternées de poissons, viandes, charcuterie **sans transmission de goût ni d'odeur.**

Entretien : bac à lave émaillé, pierres de lavables en machine et boîtier électrique amovible.

Équipement : boîtier électrique, bouton commutateur, bac émaillé, pare-feu inox.

Electric lava rocks grills natural and healthy grills.

- **Even heat** on the whole cooking surface.
- **Fat absorption** thanks to lava rocks.
- **Cooking** of fish, meat, delicatessen **in succession without taste and smell transfer.**

Cleaning: enamelled lava tray, dishwasher-safe lava rocks and removable control box.

Features: control box, commutator, enamel tray, fire-guard.



DPI 300



PIS 30 / PIC 25



PID 30

Maintien au chaud 90°C tout chafing-dish couvercle fermé /
To keep warm at 90°C every chafing-dish with closed lid

En continu pendant 8 h sans coupure automatique /
Non-stop use during 8h with no automatic switch off

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions vitro. Vitroc ceramic glass dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
PIC 25	2,5 kW	315 x 380 x 102 mm	280 x 280 x 4 mm	280 x 280 mm	6 kg	230 V
PIS 30	3 kW	315 x 380 x 102 mm	280 x 280 x 4 mm	280 x 280 mm	6 kg	230 V
PID 30	2 x 3 kW	590 x 380 x 102 mm	555 x 280 x 4 mm	555 x 280 mm	11 kg	2 cords 230 V (mono)
DPI 300	0,3 kW	Control panel 228 x 98 mm	280 x 280 mm	280 x 280 mm	2 kg	230 V

Plaques à induction professionnelle avec encadrement inox pour les concepts de snack, vente à emporter et food-trucks. **Technologie de l'induction française et professionnelle.**

- Montée en température **ultra-rapide.**
- Réglage précis et instantané.
- Utilisation en continu à puissance maxi pendant **8h sans coupure automatique.**
- Possibilité de rissoler **de 30 à 40 mm de hauteur.**
- **Rendement > 95 %.**

Commandes par clavier à touches capacitatives : marche/arrêt, minuterie sonore et coupe-courant, 20 niveaux de puissance, minuterie. Pieds réglables.

Induction cooktop with stainless steel frame for snack concepts, takeaways and food-trucks. **French and professional induction technology.**

- **Ultra-fast** temperature rise.
- Precise and instant regulation.
- Non-stop use during **8h without any automatic switch off.**
- Sauté possibility at **30 - 40 mm high.**
- **Efficiency > 95 %.**

Control panel with capacitive keys: on/off, 20 power levels, ventilation, timer. Adjustable feet.



Ø WOK = 360 mm

PIW 30



Video PIS 30

**En continu pendant 8 h sans coupure automatique /
Non-stop use during 8h with no automatic switch off**

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface utile Working surface	Poids Weight	Volts Volts
PIW 30	3 kW	390 x 430 x 165 mm	360 mm	7 kg	230 V

Induction professionnelle spécial WOK. Technologie de l'induction française.

- Montée en température **ultra-rapide**.
- Réglage précis et instantané.
- Utilisation en continu à puissance maxi pendant **8h sans coupure automatique**.
- Possibilité de rissoler **de 30 à 40 mm de hauteur**.
- **Rendement > 95 %**.

Commandes par clavier à touches capacitatives : marche/arrêt, minuterie sonore et coupe-courant, 20 niveaux de puissance, minuterie. Pieds réglables.

Professional WOK induction. French induction technology.

- **Ultra-fast** temperature rise.
- Precise and instant regulation.
- Non-stop use during **8h without any automatic switch off**.
- Sauté possibility at **30 - 40 mm high**.
- **Efficiency > 95 %**.

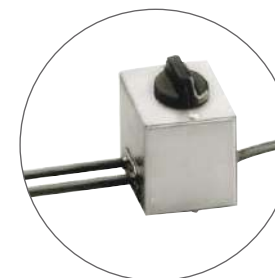
Control panel with capacitive keys : on/off, 20 power levels, ventilation, timer. Adjustable feet.



FM 4



Boîtier de contrôle
+ ventilation /
Control box + ventilation



Épingle chauffante
+ minuterie /
Heating element + timer

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Grille de cuisson Cooking grid	Poids Weight	Volts Volts
FM 2	0,25 kW	715 x 415 x 230 mm	400 x 600 mm	16 kg	230 V
FM 3	0,25 kW	1 000 x 410 x 200 mm	400 x 800 mm	18 kg	230 V
FM 4	0,25 kW	715 x 415 x 360 mm	Low : 400 x 600 mm Up : 340 x 545 mm	21 kg	230 V

Fumoir électrique : fumage à froid homogène obtenu par combustion lente et refroidie de la sciure de hêtre.

Allumage automatique : épingle chauffante et minuterie.

Sciure de hêtre 100% naturelle.

FM4 : fumoir à double utilisation :

- sur 1 niveau pour fumer des jambons entiers à l'os,
- sur 2 niveaux pour le fumage en grande quantité de poissons, charcuterie etc.

Electric smoker: cold smoke thanks to the slow burning of beech wood, then cooled down.

Automatic ignition: heating element and timer.

100% natural beech wood.

FM4: smoker for a double use :

- on 1 level to smoke a whole ham on the bone,
- on 2 levels to smoke in quantity fish, meat, delicatessen etc.



90°C



BM 21

2 GN 1/1



BMP 11

1 GN 1/1



BML 11

1 GN 1/1



BM 23

1 GN 2/3

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
BM 23	1,70 kW	360 x 355 x 280 mm	335 x 310 x 160 mm	18 kg	230 V
BML 11	1,75 kW	535 x 370 x 260 mm	510 x 305 x 160 mm	12 kg	230 V
BMP 11	1,75 kW	320 x 580 x 260 mm	305 x 510 x 160 mm	12 kg	230 V
BM 21	3,50 kW	695 x 650 x 260 mm	625 x 505 x 165 mm	21 kg	230 V

- Cuisson au bain-marie haute performance et maintien au chaud (90°C).
- Système de chauffe spécifique pour éviter toute déformation de la cuve.
- Limiteur de température avec réarmement automatique.
- Capacité : tous bacs GN (Hauteur : 150 mm maxi).

BM 21 : bain-marie double GN 2/1 encastrable ou à poser avec 2 puissances de chauffe modulables.

Équipement : résistances, commutateur-thermostat 90°C, voyant de contrôle, vidange tout inox (sauf BM2/3).

- High performance bain-maries to cook or to keep warm (90°C).
- Specific heating system to prevent from distortion of the tank.
- Temperature control with automatic reset.
- Capacity: every GN containers (Height : 150 mm maxi).

BM 21 : built-in or table top double bain-marie GN 2/1 with 2 independent heating elements.

Features: heating elements, thermostat-commutator 90°C, pilot, stainless steel draining device (except for BM2/3).

FRITEUSES / FRYERS



La gamme friteuse Roller Grill c'est :

- un large choix de **friteuses électriques**,
- une ligne **exclusive de friteuses gaz** avec la **plus petite friteuse gaz au monde : RFG 8 !**

Energies

- **Électrique** : résistances Incoloy. MONO - 1 Ph + N + T/220-240 V ou TRI - 380V 5 fils
- **Gaz** : brûleurs multi-flammes. Monté en butane/propane et livré avec lot d'injecteurs gaz naturel.

Qualité de cuisson

- **Forte puissance** pour la saisie du produit et la remontée rapide en température après chaque bain de friture.
- **Électrique: zone froide et filtrage de l'huile par vidange.** La zone froide créée sous la résistance présente un différentiel d'environ 100°C par rapport à l'huile située au-dessus de la résistance : la différence de densité entraîne un filtrage par décantation et assure une cuisson saine.
- **Gaz** : cuve alvéolée de transfert de température pour augmenter le rendement. Possibilité de cuire sans panier.

Sécurité

- Thermostat précis de régulation et thermostat de sécurité positive en cas de manque d'huile ou de surchauffe
- **Vidange sécurisée obligatoire pour toute friteuse > ou = 10 kg ou de capacité > 5L d'huile.** Selon la Norme Européenne EN-60335-2-37, toute friteuse sans vidange ayant une capacité de plus de 5 litres ou un poids supérieur à 10 Kg est interdite à la vente en Union Européenne. En revanche, ces friteuses sans vidange restent à ce jour commercialisables pour tous les marchés du grand export hors Union Européenne.

The range of Roller Grill fryers is:

- a wide choice of **electric fryers**,
- an **exclusive line of gas fryers** with the **world's smallest gas fryer: RFG 8!**

Energies

- *Electric: Incoloy heating elements. MONO - 1 Ph + N + T/220-240 V or TRI - 380V 5 cables.*
- *Gaz : multi-flame burners. Supplied in LPG with a set of NG injectors.*

Quality of cooking

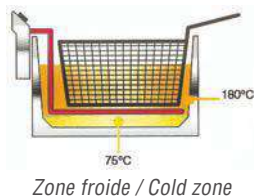
- **High power** for product frist frying and fast rise in temperature after each frying bath.
- **Electric: cold zone and filtering of the oil by draining.** The cold zone created under the heating element is 100 ° C less warm than above the heating element: the difference in density results in filtering by decantation and ensures a healthy cooking.
- **Gaz:** dimpled tank for temperature transfer and better efficiency. Possibility of frying without basket.

Safety

- *Accurate regulation thermostat and positive safety thermostat in case of lack of oil or overheating.*
- **Safe emptying and draining required for any fryer > or = 10 kg or capacity > 5 L of oil.** According to the European Standard EN-60335-2-37, any fryer without emptying having a capacity of more than 5 liters or a weight higher than 10 Kg is prohibited on sale in the European Union. However, these fryers without emptying remain to date marketable for all major export markets outside the European Union.

FRITEUSES / FRYERS

Friteuses électriques à zone froide / Electric fryers with cold zone



de table /
table top

sur coffre /
on cabinet

Cuissons Cooking

Variées et successives sans transmission de goût ni d'odeur
= (zone froide)

*Varied and successive cooking without transmission of taste or smell
= (cold zone)*

Variées et successives sans transmission de goût ni d'odeur
= (zone froide)

Varied and successive cooking without transmission of taste or smell = (cold zone)

Produits frais et surgelés Fresh and frozen food

Frites, beignets, accras, friture
French fries, doughnuts, fry-ups

Poisson entier, fish & chips, nuggets, frites, beignets, accras, fritures

Whole fish, fish & chips, nuggets, French fries, doughnuts, fry-ups

Rendement (frites) Output (French fries)

8 > 24 kg/h

25 > 70 kg/h

12 > 18 kg/h

18 > 30 kg/h

Applications Applications

Brasseries, métiers de bouche

Brasseries, catering

Restaurants

Friteuses gaz / Gas fryers



de table /
table top

sur coffre /
on cabinet

Avec ou sans panier /
With or without basket

Avec ou sans panier /
With or without basket

Poissons entiers, nuggets, frites, beignets, accras, fritures

Whole fish, nuggets, French fries, doughnuts, fry-ups

Poissons entiers, fish & chips, nuggets, frites, beignets, accras, fritures

Whole fish, fish & chips, nuggets, French fries, doughnuts, fry-ups

Foodtrucks, associations, catering

Friteries, restauration nomade, associations

Chip stands, takeaways, associations



RF 5 S

⌚ 8 kg French fries/h



RF 8 S

⌚ 12 kg French fries/h



MF 80 R

+ vidange / tap

⌚ 12 kg French fries/h



180°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Capacité (frites) Capacity (French fries)	Volume Volume	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts Volts
Friteuses simples / Single fryers								
RF 5 S	3,2 kW	220 x 400 x 270 mm	140 x 260 x 100 mm	1,5 kg	5 L	18 kg/h	5 kg	230 V
RF 8 S	3,4 kW	310 x 400 x 270 mm	220 x 260 x 100 mm	2,5 kg	8 L	12 kg/h	7 kg	230 V
MF 80 R	3 kW	265 x 445 x 295 mm	250 x 220 x 100 mm	2,5 kg	8 L	12 kg/h	8 kg	230 V
MF 120 R	6,4 kW	350 x 470 x 350 mm	280 x 250 x 110 mm	3 kg	12 L	16 kg/h	11 kg	380 V
Friteuses doubles / Double fryers								
RF 5 DS	2 x 3,2 kW	400 x 400 x 270 mm	2 x (140 x 260 x 100 mm)	2 x 1,5 kg	2 x 5 L	16 kg/h	9 kg	2 x 230 V
RF 8 DS	2 x 3,4 kW	570 x 400 x 270 mm	2 x (220 x 250 x 100 mm)	2 x 1,5 kg	2 x 8 L	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
MF 80 DR	2 x 3 kW	545 x 440 x 350 mm	2 x (220 x 250 x 100 mm)	2 x 2,5 kg	2 x 8 L	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
MF 120 DR	2 x 6,4 kW	720 x 470 x 350 mm	280 x 250 x 110 mm	2 x 3 kg	2 x 12 L	32 kg/h	21 kg	380 V



RF 8 DS

⌚ 24 kg French fries/h

- Friteuses de table tout inox de **5 à 12 L à zone froide**.
- Réarmement du **thermostat de sécurité** derrière le boîtier.
- **Friteuses à double cuve** 2 x 5 L à 2 x 12 L avec commandes indépendantes et caractéristiques identiques aux modèles 1 cuve.

Entretien : 5 éléments amovibles dont la cuve inox lavable en machine.

Équipement : thermostat de régulation à bulbe précis 180°C maxi, thermostat de sécurité, voyant de contrôle, panier avec poignée thermo-résistante.

- Table top fryers in all stainless steel **5 to 12 L with cold zone**.
 - **Reset of safety thermostat** in the back in case of overheating or lack of oil.
 - **Fryers with double tank** 2 x 5 L till 2 x 12 L with independent control and same specifications as single models.
- Cleaning**: 5 removable parts and dishwasher-safe stainless-steel tank.
- Features**: precise bulb thermostat 180°C, safety thermostat, microswitch, pilot light, basket with heat-resistant handle, stainless steel lid.



8 kg French fries/h

FD 50



12 kg French fries/h

FD 80 R



24 kg French fries/h

FD 80 DR

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Volume Volume	Capacité (frites) Capacity (French fries)	Rendement (frites) Output (french fries)	Poids Weight	Volts Volts
FD 50	3,2 kW	215 x 425 x 320 mm	140 x 260 x 100 mm	5 L	1,5 kg	18 kg/h	5 kg	230 V
FD 80	3,4 kW	280 x 425 x 320 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	2,5 kg	12 kg/h	7 kg	230 V
FD 50 D	2 x 3,2 kW	390 x 425 x 320 mm	2 x (140 x 260 x 100 mm)	2 x 5 L	2 x 1,5 kg	16 kg/h	9 kg	2 x 230 V
FD 80 D	2 x 3,4 kW	540 x 425 x 320 mm	2 x (220 x 260 x 100 mm)	2 x 8 L	2 x 2,5 kg	24 kg/h	12 kg	2 x 230 V
FD 50 + 80	3,2 + 3,4 kW	490 x 425 x 320 mm	140 x 260 x 100 mm + 220 x 260 x 100 mm	5 + 8 L	1,5 + 2,5 kg	20 kg/h	13 kg	2 x 230 V
FD 80 R	3,4 kW	305 x 450 x 360 mm	220 x 260 x 100 mm	8 L	2,5 kg	12 kg/h	8 kg	230 V
FD 80 DR	2 x 3,4 kW	590 x 450 x 370 mm	2 x (220 x 260 x 100 mm)	2 x 8 L	2 x 2,5 kg	24 kg/h	15 kg	2 x 230 V

- Friteuses de table de **5 à 8 L à zone froide**.
- **Réarmement du thermostat de sécurité** derrière le boîtier.
- **Friteuses avec vidange FD 80 R / FD 80 DR** : cuve d'une seule pièce, emboutie et inclinée, spécialement conçue pour l'évacuation de l'huile sans manipulation de la friteuse. Vidange sécurisée grâce au robinet inox avec système de levier.
- **Friteuses à double cuve** 2 x 5 L et 2 x 8 L avec commandes indépendantes et caractéristiques identiques aux modèles 1 cuve.

Entretien : boîtier amovible et cuve inox lavable en machine.

Équipement : thermostat de régulation à bulbe précis 180°C, thermostat de sécurité, voyant de contrôle, panier avec poignée thermo-résistante, couvercle inox.

- **Table top fryers 5 to 8 L with cold zone**.
 - **Reset of safety thermostat** in the back in case of overheating or lack of oil.
 - **FD 80 R / FD 80 DR**: stamped and lightly tilted tank in one piece meant for easy oil draining. Safe draining with stainless-steel tap and lever system.
 - **Fryers with double tank** 2 x 5 L and 2 x 8 L with independent control and same specifications as single models.
- Cleaning**: removable control box and dishwasher-safe stainless-steel tank.
- Features**: precise bulb thermostat 180°C, safety thermostat, microswitch, pilot light, basket with heat-resistant handle, stainless steel lid.

2 cuves / 2 tanks



RFE 8 D

24 kg French fries/h

1 cuve / 1 tank



RFE 12

16 kg French fries/h

1 cuve / 1 tank



CW 12

5 kg frites / French fries



Résistance, brides et cache-filtrant /
Heating element, flanges and filtering cover



Coffre pour / Cabinet for
RFE 8 D, RFE 12, CW 12 &
RFG 12 400 x 600 x 525 mm



180°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions Outside dimensions + 100 mm de butée / + 100 mm end stop	Dimensions des paniers Basket dimensions	Capacité (frites) Capacity (French fries)	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts
RFE 8 D	2 x 4,5 kW or 2 x 3 kW	400 x 600 x 445 mm	128 x 320 x 145 mm	2 x 2,5 kg	24 kg/h	30 kg	380 V or 230 V 2 cords
RFE 12	9 kW	400 x 600 x 445 mm	250 x 270 x 110 mm	3 kg	16 kg/h	25 kg	380 V
CW 12	0,85 kW	400 x 600 x 500 mm	-	5 kg	-	20 kg	230 V

• Friteuses modulaires 2 x 8 L et 12 L forte puissance à zone froide.

• Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier.

Entretien : boîtier amovible. Cuve emboutie à fond incliné pour évacuation d'huile. Vidange sécurisée par robinet inox avec levier.

Équipement des friteuses : commutateur-thermostat 180°C, résistance forte puissance maintenue par 2 brides inox dans chaque cuve, voyants de contrôle, panier avec poignée thermo-résistante, couvercle inox.

CW 12 : chauffe-frites électrique tout inox pour le maintien à température de frites, légumes, fritures etc. déjà cuits. 2 sources de chauffe régulées par thermostat (20-90°C) :

- résistance céramique supérieure,
- résistance blindée inférieure sous le bac.

• Modular high power fryers 2 x 8 L and 12 L with cold zone.

• Reset of safety thermostat in the back in case of overheating or lack of oil.

Cleaning: removable control box. stamped and lightly tilted tank in one piece meant for easy oil draining. Safe draining with stainless steel tap and lever system.

Features (fryers): thermostat-commutator 180°C, high power heating element hold by 2 stainless steel flanges in each tank, pilot lights, basket with heat-resistant handle, stainless steel lid.

CW 12: chips scuttle in all stainless steel to keep warm and crispy chips, vegetables, fries etc. already cooked. 2 heating sources regulated through thermostat (20-90°C):

- ceramic heating top,
- bottom armoured heating element under the container.



Video



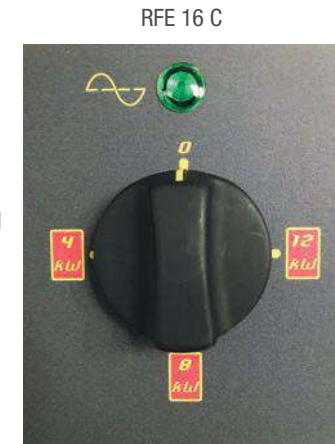
RFE 16 C

25 kg
French fries/h



RFE 20 C

2 x 15 kg
French fries/h



Maintien au chaud
de l'huile /
Keep oil warm

Produits surgelés /
Frozen food

Produits frais /
Fresh food



Résistance, brides et cache-filtrant /
Heating element, flanges and filtering cover



180°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight	Volts Volts
RFE 16 C	4-8-12 kW	400 x 600 x 980 mm	205 x 305 x 145 mm	25 kg/h	34 kg	380 V
RFE 20 C	2X6 = 12 kW	400 x 600 x 980 mm	2 x (128 x 320 x 145 mm)	30 kg/h	38 kg	380 V

Friteuses sur coffre forte puissance à zone froide pour fast-foods et établissements à grand débit.

- **RFE 16 C - 1 cuve** : consommation d'huile et d'énergie parfaitement maîtrisée.
- **RFE 20 C - 2 cuves** : contrôle indépendant des 2 cuves.

Entretien : boîtier de résistances et cache-bulbe filtrant amovibles. Vidange par robinet gros débit dans le coffre.

Équipement : commutateur-thermostat 180°C, thermostat inox double sécurité à coupure positive, résistances forte puissance maintenues par brides inox. Réarmement du thermostat dans le coffre. Pieds inox réglables jusqu'à 150 mm (CE - UL/NSF).

Option : 2 petits paniers pour la RFE 16 C.

High power deep-fat fryers on cabinet for fast-foods and restaurants with high output.

- **RFE 16 C - 1 tank**: oil and energy consumption perfectly controlled.
- **RFE 20 C - 2 tanks**: independent control of both tanks.

Cleaning: removable control box and filtering bulb-protection. Draining with high flow tap in the cabinet.

Features: thermostat-commutator 180°C, double safety and stainless steel with positive cut off, high power heating elements hold with stainless steel flanges. Reset of safety thermostat in the cabinet. Adjustable stainless steel feet till 150 mm (CE - UL/NSF).

Option: 2 small baskets for RFE 16 C.



Brûleur multi flammes /
Multi-flame burner

RFG 8

13 kg French fries/h



RFG 12 B

modulaire / modular

18 kg French fries/h



Cuve sans brûleur visible /
Tank with no visible burner



Coffre pour RFG 12 /
Cabinet for RFG 12



180°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Capacité (frites) Capacity (French fries)	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight
RFG 8	4 kW	250 x 600 x 325 mm (H. cheminée / exit pipe: + 180 mm)	128 x 270 x 110 mm	2,5 kg	13 kg/h	25 kg
RFG 12 B	8 kW	400 x 600 x 325 mm (H. cheminée / exit pipe: + 180 mm)	250 x 270 x 110 mm	3 kg	18 kg/h	34 kg
Coffre / Cabinet	-	400 x 600 x 525 mm	-	-	-	12 kg

Une gamme de friteuses gaz unique chez Roller Grill avec **la plus petite friteuse gaz au monde RFG 8**.

- **Allumage Piezo et veilleuse.**
- Dossieret pour l'évacuation des gaz.
- **Repose-panier filtrant** pour les résidus importants et pour la friture de beignets ou de grosses pièces sans panier.

Entretien : support panier filtrant. Vidange sécurisée par robinet tout inox. Système exclusif de retrait des brûleurs en cas d'intervention technique.

Équipement : allumage piezo, bouton de réglage, brûleur puissant sous la cuve, isolation renforcée, couvercle tout inox. Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.

A unique range of gas fryers with **the smallest gas fryer in the world (RFG 8)**, ideal for foodtrucks, markets and point of sales with a limited electric consumption.

- **Piezo lighting and pilot burner.**
- Back pipe for gas exit.
- **Filtering basket holder** for big fried rests or for the frying of doughnuts or large pieces without any basket.

Cleaning: stainless steel safety draining device. Stamped and slightly tilted tank without any oil residue. Exclusive removal system of burners in case of technical intervention.

Features: Piezo lighting, regulation knob, high power burner under the tank, insulated stainless steel tank with oil level mini/maxi, stainless steel lid. Supplied in LPG with a set of NG injectors.



180°C



RFG 16



30 kg French fries/h



Piezo + battery



Cuisson sans panier /
Frying without basket !



Video

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions des paniers Basket dimensions	Capacité (frites) Capacity (French fries)	Rendement (frites) Output (French fries)	Poids Weight
RFG 16	12 kW	400 x 600 x 1055 mm (Dossieret / gas pipe: H=180 mm)	250 x 300 x 145 mm	4 kg	30 kg/h	38 kg

- **Allumage Piezo et veilleuse.**
- Dossieret pour l'évacuation des gaz.
- **Repose-panier filtrant** pour les résidus importants et pour la friture de beignets ou de grosses pièces sans panier.

Entretien : vidange dans le coffre de la friteuse. Accès facile aux radiants par simple démontage du cadran.

Équipement : allumage piezo, bouton de réglage, brûleur puissant sous la cuve, cuve inox isolée avec marquage d'huile mini-maxi, couvercle tout inox, porte et contre-porte à fermeture magnétique, seau de vidange. Pieds inox réglables jusqu'à 150 mm (CE - UL/NSF) Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.

- **Piezo lighting and pilot burner.**
- Back pipe for gas exit.
- **Filtering basket holder** for big fried rests or for the frying of doughnuts or large pieces. without any basket.

Cleaning: draining with high flow tap in the cabinet. Direct technical access by simply removing the front panel.

Features: Piezo lighting, regulation knob, high power burner under the tank, insulated stainless steel tank with oil level mini/maxi, double magnetic closing door, draining bucket, stainless steel lid. Ajustable stainless-steel feet till 150 mm (CE - UL/NSF) Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Plate Detection System (PDS) = Instant heating + 570°C in 5 s.



35 % energy saving



Vitrocéramique / Glass ceramic



SEM 600 PDS

PDS : détection de plat /
Plate detection



Mise en chauffe instantanée
par contact /
Instant heat-up through bar contact

Salamandres vitrocéramiques intelligentes avec système de détection de plat pour une utilisation "coup de feu".

- **400°C en 5 s et 570°C sur la plaque vitrocéramique !**
- Mise en chauffe des foyers vitrocéramiques dès contact du plat avec la barre inox.
→ **Mise en chauffe automatique, cuisson instantanée et 35% économie d'énergie.**
- Régulation précise des foyers vitrocéramiques par **doseur d'énergie** : position mini = maintien au chaud ; position maxi = saisie du plat.
→ **Cuisson précise et variée.**
- Contrôle indépendant des zones de chauffe par commutateur.
→ **Flexibilité et maîtrise de l'énergie.**

Smart vitroc ceramic salamanders with plate detection system for a use in rush period.

- **400°C in 5 s and 570°C on the glass ceramic plate!**
- Instant heat up through contact with the stainless-steel bar.
→ **Instant heat-up and cooking + energy saving.**
- Regulation of vitroc ceramic plate thanks to **power control**: position mini = to keep warm; position maxi = to brown.
→ **Various and precise cooking.**
- Independent control of heating zones thanks to commutator.
→ **Flexibility and energy control.**



Video



Selection PDS



Doseur d'énergie / Power control



Sélection de zones de chauffe /
Selection of heating zones



SEM 800 PDS

Équipement : zones de chauffe indépendantes, plat inférieur amovible avec grille.
Hauteur utile : mini = 90 mm / maxi = 245 mm.

Option : support mural SM1 pour salamandres 600 mm et SM2 pour salamandres 800 mm.

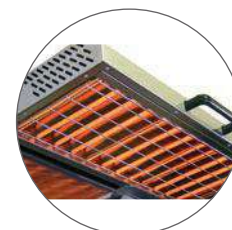
Features: independant heating areas, removable inside tray and grid. Working height: mini = 90 mm / maxi = 245 mm.

Option: wall-mounting set SM1 for samamander 600 mm and SM2 for samanders 800 mm.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SEM 600 PDS	3 kW ou 5 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	56 kg	230 V ou 380 V
SEM 800 PDS	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg	380 V



SEM 600



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)

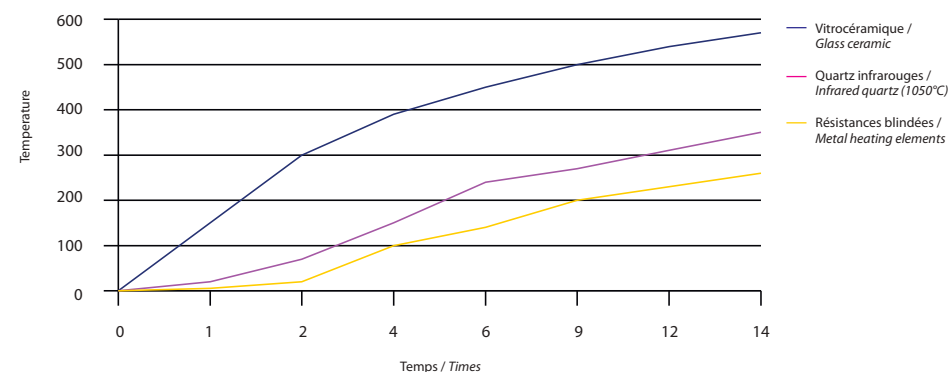


Résistances blindées /
Metal heating elements



Gaz forte puissance /
High power gas

Comparaison des montées en température / Comparison of temperature rising



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SEM 600 B	3 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	49 kg	230 V
SEM 600 Q	3 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	49 kg	230 V
SGM 600	5 kW	600 x 640 x 590 mm	495 x 375 mm	53 kg	-

Salamandres à plafond mobile pour décongeler, glacer, dorer ou griller juste avant le service.

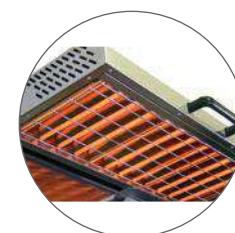
- Ajustement précis et facile de la voûte grâce au système de contre-poids de la salamandre.
- Zones de chauffe indépendantes.
- Libre passage de la voûte pour utilisation de toutes les dimensions de plats. Hauteur utile : mini = 90 mm / maxi = 245 mm.

Salamanders with mobile top to defrost, glaze, brown or grill toasts, gratins, meals just before the service.

- Precise adjustment of the top thanks to the counterweight system of the salamander.
- Independent heating zones.
- Completely open on 3 sides for every size of plates and GN tray. Working height: mini = 90 mm / maxi = 245 mm.



SEM 800 VC



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)



Résistances blindées /
Metal heating elements



Gaz forte puissance /
High power gas

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SEM 800 B	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg	380 V
SEM 800 Q	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	60 kg	380 V
SGM 800	7,6 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	70 kg	-

3 technologies de cuisson :

- **le quartz infrarouge (1050°C) SEM 600/800 Q** : saisie et glaçage des plats sans préchauffage. 2 modules de 4 rampes quartz,
- **l'électrique SEM 600 /800 B** : 2 résistances blindées Incoloy. Température stabilisée à 400°C,
- **le gaz SGM 600 / SGM 800** : 2 brûleurs infrarouges (largeur = 60 mm) et thermocouple de sécurité. 700 à 800°C selon le gaz. Livré en butane/propane. Pochette d'injecteurs GN.

Équipement : zones de chauffe indépendantes, plat inférieur amovible avec grille.

Option : support mural SM1 pour salamandres 600 mm et SM2 pour salamandres 800 mm.

3 cooking technologies:

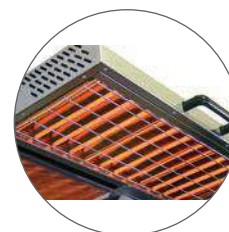
- **the infrared quartz (1050°C) SEM 600/800 Q**: to brown or glaze without preheating. 2 modules of 4 quartz tubes,
- **the electric SEM 600 /800 B**: 2 Incoloy heating elements. Stable temperature at 400°C,
- **the gas SGM 600/800**: 2 infrared burners (width = 60 mm) and safety thermocouple. 700 till 800°C according to the gas. Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Features: independent heating zones, removable inside plate and grid.

Option: wall mounting set SM1 for salamanders 600 mm and SM2 for salamanders 800 mm.



SEF 800



Quartz infrarouges /
Infrared quartz tubes (1050°C)



Résistances blindées /
Metal heating elements



Gaz forte puissance /
High power gas
(largeur brûleur = 60 mm/
60 mm-wide-burner)

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SEF 800 B	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	35 kg	380 V
SEF 800 Q	4,5 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	35 kg	380 V
SGF 800	7,6 kW	800 x 640 x 590 mm	740 x 375 mm	42 kg	-

Salamandres à plafond fixe pour décongeler, glacer, dorer ou griller juste avant le service.

- Crémaillère à 4 niveaux de grilles.
- Zones de chauffe indépendantes.
- Libre passage de la voûte pour utilisation de toutes les dimensions de plats.

3 technologies de cuisson :

- **le quartz infrarouge (1050°C) SEM 600/800 Q** : saisie et glaçage des plats sans préchauffage. 2 modules de 4 rampes quartz,
- **l'électrique SEM 600 / SEM 800 B** : 2 résistances blindées Incoloy. Température stabilisée à 400°C,
- **le gaz SGM 600 / SGM 800** : 2 brûleurs infrarouges (largeur = 60 mm) et thermocouple de sécurité. 700 à 800°C selon le gaz. Livré en butane/propane. Pochette d'injecteurs GN.

Entretien : plat inférieur amovible avec grille.

Option : support mural SM2 pour salamandres 800 mm.

Salamanders with fixed top to defrost, glaze, brown or grill toasts, gratins, meals just before the service.

- Rack with 4 cooking levels.
- Independent control of heating zones.
- Completely open on 3 sides for every size of plates and GN tray.

3 cooking technologies:

- **the infrared quartz (1050°C) SEF 800 Q**: to brown or glaze without preheating. 2 modules of 4 quartz tubes,
- **the electric SEF 800 B**: 2 Incoloy heating elements. Stable temperature at 400°C,
- **the gas SGF 800**: 2 infrared burners (width = 60 mm) and safety thermocouple. 700 till 800°C according to the gas. Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Features: removable inside plate and grid.

Option: wall mounting set SM2 for salamanders 800 mm.



FOURS MULTIFONCTIONS

MULTIFUNCTION OVENS

- 68 FOUR VERTICAL / *SPACE SAVER VERTICAL OVEN* FCV 280
- 69 FOURS MULTIFONCTIONS COMPACTS / *COMPACT MULTIFUNCTION OVENS*
FC 280 / FC 380
- 70-71 FOUR MULTIFONCTION GN 2/3 TURBO QUARTZ® / *MULTIFUNCTION OVEN GN 2/3
TURBO QUARTZ®* FC 60 TQ
- 72 FOUR À BOULANGERIE / *BAKERY OVEN* FC 110 E
- 73 CHAMBRE DE POUSSE / *PROOFER* EP 800
- 74-75 FOURS À PIZZA / *INFRARED PIZZA OVENS* PZ 430 S / PZ 430 D / PZ4302D

Four vertical GN 1/2 / Space saver vertical oven GN 1/2



GN 1/2



270°C



FCV 280 + 3 GN 1/2



Thermo-ventilateur / Fan



FCV 280

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FCV 280	1,5 kW	370 x 535 x 495 mm	270 x 330 x 320 mm	20 kg	230 V

Four vertical compact 28 L pour cuire ou réchauffer croissants, pâtisseries et plats préparés (surgelés, frais ou pré-cuits).

- Montée rapide en température: **270°C en 12 min.**
- Cuisson homogène grâce aux ouïes de ventilation.

Particulièrement recommandé pour la cuisson de produits pré-poussés surgelés :

- croissants poussés surgelés : 180°C, 16 min,
- petits pains poussés surgelés : 220°C, 18 min,
- pains au chocolat poussés surgelés : 200°C, 16 min.

Entretien : intérieur inox et supports amovibles.

Équipement : commutateur-thermostat (0-270°C), thermo-ventilateur, 2 plaques de cuisson 255 x 310 mm perforées avec plat ramasse-miettes, porte à double-vitrage.

28 L compact vertical oven to cook or reheat croissants, pastries and ready-made dishes (frozen fresh or pre-raised).

- Fast temperature rise: **270°C in 12 min.**
- Even cooking thanks to ventilation holes.

Recommended for pre-raised deep-frozen baking products:

- raised frozen croissants : 180°C, 16 min,
- raised frozen buns : 220°C, 18 min,
- raised chocolate bread rolls : 200°C, 16 min.

Cleaning: stainless steel inside and removable holders.

Features: thermostat-commutator 0-270°C, fan, 2 punched plates 255 x 310 mm with crumb tray, double-glazed door.



270°C



FC380 TQ®



FC 280



Infrarouge /
Infrared **1050°C** (FC 380 TQ)



Plat / Tray (FC 380 TQ)



Video



FC 380 TQ

Ref.	Puissance Power	Dimensions des grilles Outside dimensions	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
FC 280	1,6 kW	315 x 315 mm	460 x 550 x 355 mm	315 x 315 x 265 mm	20 kg	230 V
FC 380	1,6 kW	410 x 310 mm	550 x 550 x 355 mm	415 x 350 x 265 mm	21 kg	230 V
FC 380 TQ®	1,6 kW	410 x 310 mm	550 x 550 x 355 mm	415 x 350 x 265 mm	22 kg	230 V

Fours 28 et 38 L pour cuire, réchauffer sans dessécher : viennoiseries, pâtisseries, plats préparés frais ou surgelés.

- **Montée en température à 270°C en 7 min.**
- **Cuisson homogène** grâce aux ouïes de ventilation intérieures.
- **FC 380 TQ** allie chaleur tournante, Turbo Quartz®, four à pâtisseries ventilé et fonction salamandre ventilée.

Particulièrement recommandé pour la cuisson de produits pré-poussés surgelés :

- **18 croissants** poussés surgelés en 16 min à 180°C,
- **20 petits pains** poussés surgelés en 18 min à 220°C,
- **18 pains au chocolat** poussés surgelés en 16 min à 200°C.

Entretien : intérieur inox et échelles inox amovibles.

Équipement : commutateur-thermostat (0-270°C), thermo-ventilateur, 2 ou 3 grilles, plat à pâtisserie, porte à double-vitrage.

Option : pierre à pain pour la cuisson de pizzas (FC 380/ FC 380 TQ).

28 and 38 L ovens to cook or reheat croissants, pastries and ready made dishes (frozen fresh or pre-raised).

- **Fast temperature rise: 270°C in 7 min.**
- **Even cooking** thanks to ventilation holes.
- **FC 380 TQ** associates ventilated heat, Turbo Quartz®, ventilated pastry oven and ventilated salamander functions.

Recommended for pre-raised deep-frozen baking products:

- **18 raised frozen croissants:** 180°C, 16 min,
- **20 raised frozen buns:** 220°C, 18 min,
- **18 raised chocolate bread rolls:** 200°C, 16 min.

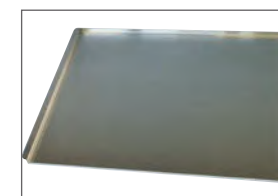
Cleaning: stainless steel inside and removable holders.

Features: thermostat-commutator (0-270°C), fan, 2 or 3 grids, baking tray, double-glazed door.

Option: fire stone for pizza (FC 380 /FC 380 TQ).



FC 60



Plat / Tray

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 60	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	36 kg	230 V
FC 60 TQ®	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	38 kg	230 V
FC 60 P	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	36 kg	230 V

- Montée rapide en température : **300°C en 10 min.**
- Rapidité + puissance de convection = multiplication des possibilités de cuisson de tout type de plats.

Entretien : chambre intérieure tout inox et supports grilles amovibles. Double-porte retirable en 2 coups.

Équipement : thermostat 0-300°C, minuterie 120 min avec position pour utilisation en continu, éclairage intérieur. Livré avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm, sans bac GN.

Option : plat à pâtisserie.

- Fast temperature rising : **300°C in 10 min.**
- Rapidity + power of convection = increasing cooking possibilities of every kind of dishes.

Cleaning: baking chamber in all stainless steel, removable grid holders, double-door easy to remove.

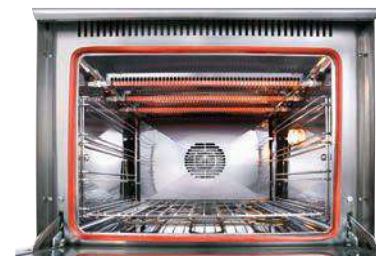
Features: thermostat 0-300°C, 120 min timer with lock position for non-stop use, inside lighting. Supplied with 4 cooking grids 450 x 340 mm, no GN tray.

Option: pastry tray.



FC 60 TQ®

4 GN 2/3



FC 60 TQ®



Pompe à eau / Water pump
(FC 60 P)

Unique en restauration, le four multifonction FC 60 TQ® allie :

- la **chaleur tournante** pour une cuisson homogène,
- le **four pâtissier ventilé** : la sole à plein régime, la salamandre ventilée et régulée par thermostat à bulbe précis,
- le **Turbo Quartz®**, une technologie développée exclusivement par Roller Grill : salamandre et sole ventilées et régulées par thermostat à bulbe. 30% de réduction de temps de cuisson !
- le **grill quartz (salamandre ventilée)** indispensable pour dorer, griller ou glacer.

Équipement : thermostat 0-300°C, minuterie 120 min avec position pour utilisation en continu, éclairage intérieur. Livré avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm, sans bac GN.

FC 60 P : mêmes caractéristiques que le FC 60 TQ ci-dessus avec pompe à eau. Humidification instantanée à haute température.

Unique in catering, the multifunction oven FC 60 TQ® associates:

- **ventilated heat** for even cooking,
- **ventilated pastry oven**: lower heating element at full power and the salamander ventilated and regulated through precise bulb thermostat,
- **Turbo Quartz®**, a unique technology developed by Roller Grill: salamander and bottom, heating element are ventilated and regulated through bulb thermostat. 30% cooking time saving!
- **quartz grill (ventilated salamander)** essential to brown, broil or glaze.

Features: thermostat 0-300°C, 120 min timer with lock position for non-stop use, inside lighting. Supplied with 4 cooking grids 450 x 340 mm, no GN tray.

FC 60 P: same specifications as FC 60 TQ with water pump. Instant humidification at high temperature.



FC 110 E

4GN 1/1 or 600 x 400 mm

4 niveaux de cuisson et différentes propositions d'utilisation : grilles 450x660 mm (US) ou GN 1/1 ou filets 400x600 mm (4 filets, 20 baguettes); et aussi support plats ou grilles GN 1/1

4 cooking levels and different use tips: American trays 450 x 660 mm or GN 1/1 or bakery bands (4 racks, 20 baguettes) and also holders for trays or grids GN 1/1.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 110 E	6 kW	795 x 755 x 595 mm	670 x 440 x 310 mm	59 kg	380 V
FC 110 EG	6 kW	795 x 755 x 595 mm	670 x 440 x 310 mm	60 kg	380 V

Véritable four à boulangerie pour cuire baguettes, pains et aussi pâtisseries, soufflés, plats en sauce...

- **Montée rapide en température : 300°C en 10 min.**
- **Fonction four boulangerie :** chaleur tournante + injection de vapeur préprogrammée en quantité et en temps. **Turbine réversible** toutes les 2 minutes et **moteur à 2 vitesses** :
 - pleine puissance,
 - demie puissance pour les soufflés, meringues, muffins etc.
- **Fonction décongélation** par brassage d'air tiède.
- **Four multifonction (FC110 EG)** avec salamandre quartz infrarouge (1050°C) ventilée pour varier les cuissons (gratins, viandes, poissons etc.).

Équipement : thermostat 0-300°C, turbine Ø 210 mm, minuterie sonore 120 min avec position pour utilisation en continu, 2 lampes intérieures, bouton-poussoir vapeur, système de refroidissement du moteur, pieds (H : 40 mm). Livré sans grille.



FC 110 EG

4GN 1/1 or 600 x 400 mm

1050°C

The right bakery oven to bake baguettes, breads, pastries, soufflés and also to cook savoury meals ...

- **Fast temperature rise: 300°C in 10 min.**
- **Bakery function:** ventilated heat + steam production preset in quantity and time. Reversible turbine every 2 minutes and 2-speed-motor:
 - full power,
 - half power for soufflés, meringues, muffins etc.
- **Defrost function** through warm air brewing.
- **Multifunction oven (FC110 EG)** with ventilated infrared salamander (1050°C) for various cooking (gratins, meat, fish etc.).

Features: thermostat 0-300°C, turbine Ø 210 mm, bell timer 120 min with lock position for non-stop use, 2 inside lamps, push-on knob for steam production, air cooling system, feet (H: 40 mm). Delivered with no grid.



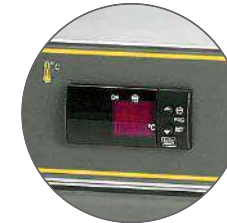
EP 800

600 x 400 mm

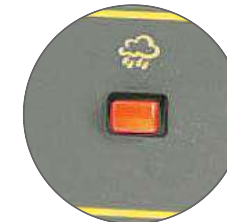
Chambre de pousse tout inox pour la levée de la pâte à pain en 2h à 29°C.

- Injection de vapeur programmée automatiquement en temps et en quantité.
- Électrovannes de remplissage.
- Étuve montée sur 4 roues avec système de freins.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat électronique, voyant, bouton-poussoir injection de vapeur, bac inox récupérateur d'eau.



Thermostat électronique /
Electronic thermostat



Humidification

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
EP 800	1,4 kW	795 x 640 x 910 mm	600 x 545 x 680 mm	80 kg	230 V

Stainless steel proofer to make the dough rise in 2h at 29°C.

- Steam production automatically preset in time and quantity.
- Solenoid valves for humidification.
- Mounted on 4 castors with brake system.

Features: switch on/off, electronic thermostat, pilot light, push-on knob for steam production, stainless steel water tray.



350°C



40 pizzas/h



PZ 430 2D + Pizza Traiteur

Ø 2 x 32 cm
or 600x400 mm



PZ 4302 D + 2 pizzas Ø 32 cm

Ø 2 x 32 cm
or 600x400 mm

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
PZ 4302 D	5 or 3+2 kW 2 cords	895 x 580 x 270 mm	660 x 430 x 110 mm	57 kg	380 V or 230 V mono

Unique au monde, cette gamme de fours à pizza infrarouges (1050°C) avec chamotte et double régulation :

- **régulation de la voûte** et des quartz infrarouges supérieurs par thermostat,
- **régulation de la sole** en fonction de l'épaisseur de la pâte à pizza par doseur d'énergie.

1 pizza fraîche ou surgelée Ø41 cm en 3 min !

1 pizza / min avec 2 fours PZ 4302 D superposés !

Possibilité de cuire aussi chapatti, Flammekueche, pâtisseries etc.

A unique range of pizza ovens (1050°C) in catering with firestone and double regulation:

- **regulation of baking chamber** and top infrared quartz tubes thanks to the thermostat,
- **regulation of the firestone** according to the thickness of pizza base thanks to the power control.

1 fresh or frozen pizza Ø41 cm in 3 min!

1 pizza Ø41 cm / minute with 2 stacked ovens PZ 4302 D!

Can be used for chapatti, Flammekueche, pastries etc.



PZ 430 D

-  2 pizzas Ø 41 cm (16")
-  40 pizzas/h

Équipement : 8 tubes quartz infrarouges, minuterie 15 min avec position pour utilisation en continu, thermostat 0-350°C, doseur d'énergie, voyants. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé.

Option : kit superposition KPZ 430.

Features: 8 infrared quartz tubes, 15 min timer with lock position for non-stop use, thermostat 0-350°C, power control, pilot lights. Double-insulated door with tempered glass.

Option: stackable device KPZ 430.



Pizza Ø 41 cm/16"



PZ 430 S

-  1 pizza Ø 41 cm (16")
-  20 pizzas/h



Fours superposés avec kit KPZ 430 /
Stackable ovens with kit KPZ 430

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
PZ 430 S	3 kW	670 x 580 x 270 mm	430 x 430 x 110 mm	32 kg	230 V
PZ 430 D	6 kW or 3 kW (with 2 cords)	670 x 580 x 500 mm	2x(430 x 430 x 110 mm)	55 kg	380 V or 230 V mono



Video

CUISSON VERTICALE

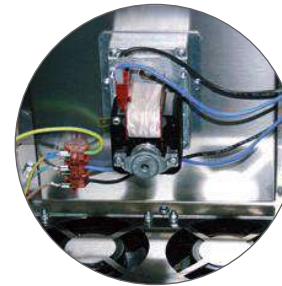
VERTICAL COOKING

- 77 RÔTISSOIRES 2 BROCHES / *ROTISSERIES 2 SPITS* RBE / RBG 80
- 78 RÔTISSOIRES 3 BROCHES / *ROTISSERIES 3 SPITS* RBE / RBG 120
- 79 RÔTISSOIRES 5 BROCHES / *ROTISSERIES 5 SPITS* RBE / RBG 200
- 80 RÔTISSOIRE PANORAMIQUE / *PANORAMIC ROTISSERIE* RBE 25
- 81 RÔTISSOIRE GAZ DE MARCHÉ / *GAS MARKET ROTISSERIE* RBG 30
- 82-83 GYROS/KEBAB GRILL GR 40 / 60 / 80 E/G





Video


Ventilation des moteurs /
Motors ventilation


RBE 80

Modèle électrique : 4 rampes quartz infrarouges (1050°C).

- Régulation individuelle de chaque broche par commutateur 4 positions.
- **Réserve étuve** pour le maintien au chaud.

Modèle gaz : 2 brûleurs infrarouges avec thermocouples de sécurité.

- Régulation individuelle de chaque broche avec position grande et petite flamme.
- **Réserve étuve** pour le maintien au chaud.
- Livrée en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

Options : pieds 100 mm (CE - UL/NSF), broche anglaise B3 pour entrecôtes et pièces de volailles, table support mobile avec freins TS1.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 80 Q	4,4 kW	940 x 450 x 845 mm	8	53 kg	380 V
RBE 80 B (Incoloy)	4,4 kW	940 x 450 x 845 mm	8	53 kg	380 V
RBG 80	11 kW	940 x 450 x 845 mm	8	59 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	58 kg	-

Electric model: 4 infrared quartz tubes (1050°C).

- Independent control and regulation of spits with 4-position-commutator.
- **Top heated display** to keep warm.

Gas model: 2 infrared burners with safety thermostat.

- Independent control of spits with regulation knob.
- **Top heated display** to keep warm.
- Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Features: feet 100 mm (CE - UL/NSF), spit B3 for rib steaks and pieces of poultry, wheeled table TS 1 with brake system.



RBE 120 Q

Modèle électrique : 6 rampes quartz infrarouges (1050°C) pour une cuisson à cœur.

- Régulation individuelle de chaque broche par commutateur 4 positions.
- Entretien : paroi arrière amovible.

Modèle gaz : 3 brûleurs infrarouges avec thermocouples de sécurité.

- Régulation individuelle de chaque broche avec position grande et petite flamme.
- Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

Équipement : interrupteurs, portes en verre sécurit, plat ramasse jus.

Options : pieds 100 mm (CE - UL/NSF), broche anglaise B3 pour entrecôtes et pièces de volailles, table support mobile avec freins TS1.



Ventilation des moteurs /
Motors ventilation



RBE 120 Q

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 120 Q	6,6 kW	940 x 450 x 845 mm	12	53 kg	380 V
RBE 120 B (Incoloy)	6,6 kW	940 x 450 x 845 mm	12	53 kg	380 V
RBG 120	16,5 kW	940 x 450 x 845 mm	12	63 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	58 kg	-

Electric model: 6 infrared quartz tubes (1050°C).

- Independent control and regulation of spits with 4-position-commutator.
- Cleaning: Removable rear wall.

Gas model: 3 infrared burners with safety thermocouple.

- Independent control of spits with regulation knob.
- Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Features: switches, safety glass door, removable juice tray.

Options: feet 100 mm (CE - UL/NSF), spit B3 for rib steaks and pieces of poultry, wheeled table TS 1 with brake system.



RBE 200 Q



RBE 200


Ventilation des moteurs /
Motors ventilation

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 200 Q	14 kW	940 x 450 x 1250 mm	20	65 kg	380 V
RBG 200 B (Incoloy)	14 kW	940 x 450 x 1250 mm	20	65 kg	380 V
RBG 200	27,5 kW	940 x 450 x 1250 mm	20	86 kg	-
TS1	-	805 x 345 x 710 mm	-	8 kg	-

Modèle électrique : 10 rampes quartz infrarouges (1050°C).

- Réglage individuel de chaque broche : 1 ou 2 résistances infrarouges.
- Paroi arrière amovible pour entretien.

Modèle gaz : 5 brûleurs infrarouges avec thermocouples de sécurité.

- Régulation individuelle de chaque broche avec position grande et petite flamme.
- Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

Équipement : éclairage halogène 300 W, interrupteurs, portes en verre sécurit, plat ramasse jus.

Options : pieds 100 mm (CE – UL/NSF), broche anglaise B3 pour entrecôtes et pièces de volailles, table support mobile avec freins TS1.

Electric model: 10 infrared quartz tubes (1050°C).

- Independent control of spits : 1 or 2 infrared heating elements.
- Cleaning: removable rear wall.

Gas model: 5 infrared burners with safety thermocouples.

- Independent control of spits with regulation knob.
- Supplied in LPG with a set of NG injectors.

Features: halogen 300 W, switches, safety glass doors, juice tray.

Options: feet 100 mm (CE – UL/NSF), spit B3 for rib steaks and pieces of poultry, wheeled table TS 1 with brake system.

Rôtissoire panoramique à balancelles / *Panoramic rotisserie with swings*



95°C (RE 2)



GN 1/1 (RE 2)



1050°C



RBE 25 + RE 2



Option B1



Option B2



Option MS4

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RBE 25	8,5 kW	850 x 700 x 850 mm	25	100 kg	380 V
RE 2	1,5 kW	850 x 700 x 1050 mm	-	95 kg	230 V
MS 4	-	1060 x 615 x 1380 mm	-	38 kg	-
TS 2	-	1040 x 600 x 810 mm	-	20 kg	-

Rôtissoire électrique panoramique à 5 paniers balancelles pour 25 pièces de viande (volailles, gigots, gibier, rôtis).

- Réglage indépendant du carrousel et des sources de chaleur : résistances Incoloy en partie inférieure, tubes quartz infrarouges (1050°C) et lampe halogène (300 W).

- **Entretien** : balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vague amovibles.

- **Superposable sur l'étuve ventilée panoramique RE 2** pour le stockage et le maintien à température des pièces rôties. Etuve livrée avec 10 grilles démontables comme les échelles.

Équipement : minuterie, thermostat, indicateur de température, voyants de contrôle.

Options : **B1** - jeu de 5 broches grande capacité (30 volailles). **B2** - broche pour grosses pièces (mouton, porc...). **TS2** - table support mobile avec tablette escamotable. **MS4** - meuble de soubassement mobile avec freins.

Panoramic electric rotisserie with 5 swings for 25 pieces of meat (chickens, legs of lamb, game, roasts).

- Independent control of carousel and heating sources: Incoloy heating elements on bottom, infrared quartz tubes (1050°C) and halogen (300 W).

- **Cleaning**: removable swings, shaft, reflectors and anti-wave plate.

- **Can be placed on the panoramic ventilated heated display RE 2** to store and to keep warm roasted pieces of meat. Supplied with 10 removable grids and holders.

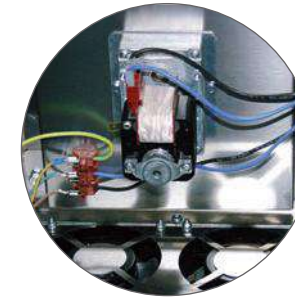
Features: timer, thermostat, temperature indicator, pilot lights.

Options: **B1** - set of 5 high-capacity spits (30 poultries). **B2** - spit for large pieces of meat (side of lamb, pork...).

TS2 - wheeled table support with stand. **MS4** - wheeled cart with storage area and brake system.



RBG 30


Ventilation des moteurs /
Motors ventilation

Rôtissoire à grande capacité (30 poulets) conçue pour les marchés et établissement à grand débit.

- **5 doubles brûleurs à rampe céramique infrarouge** avec thermocouple de sécurité.
- Réglage individuel de chaque zone de chauffe par bouton petite/grande flamme.
- Grandes broches (longueur utile = 1083 mm / 1115 mm avec poignée) d'une capacité de 6 poulets chacune : broches à 2 branches pour un embrochement direct des poulets ou broches simples avec fourches en Z et U.
- Ventilation des moteurs de broche.

Équipement : éclairage halogène 300 W, interrupteurs, portes en verre sécurit, plat ramasse jus.

Option : table support mobile avec freins TS5.

High capacity rotisserie (30 chickens) meant for markets and restaurants/butchers with high outputs.

- **5 double infrared ceramic burners** with safety thermocouple.
- Independent control of spits with regulation knob.
- Long spits (Working length = 1083 mm / 1115 mm with handle) with a capacity of 6 chickens each : spits with 2 branches to directly skewer the chickens or classic spit with forks Z and U.
- Ventilated motor for each spit.

Features: halogen 300 W, switches, safety glass doors, juice tray.

Option: wheeled table TS 5 with brake system.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight
RBG 30	38 kW	1345 x 480 x 1285 mm	30	114 kg
TS5	-	1350 x 520 x 760 mm	-	118 kg



Video



GR 40 E



GR 60 E



Ref.	Puissance Power	Dimensions des grilles Outside dimensions	Capacité (viande) Capacity (meat)	Hauteur de broche Spit height	Poids Weight	Volts Volts
GR 40 E	3,6 kW	580 x 660 x 690 mm	15 kg	400 mm	27 kg	230 V
GR 60 E	5,8 kW	580 x 660 x 860 mm	25 kg	600 mm	31 kg	230 V
GR 80 E	7,2 kW	580 x 660 x 1035 mm	40 kg	800 mm	35 kg	380 V

Grills gyros / kebab modulables.

- **Cuisson homogène et adaptée** au volume de viande : dosseret et source de chaleur mobiles et réglable par rapport à la broche de viande.
- **Contrôle indépendant des zones de chauffe.**
- **Support broche hermétique** : moteur monté sur roulement à billes (ne supporte ni poids ni risque de torsion) protégé de toute infiltration de graisse et jus de viande.

Entretien : grand plat ramasse-jus embouti et tiroir récupérateur des graisses amovibles.

Modèles électriques : 3 à 5 résistances Incoloy, réglage individuel demie/pleine puissance, pierres réfractaires pour l'accumulation de chaleur.

Modèles gaz : 2 à 4 brûleurs infrarouges avec thermocouple de sécurité, réglage individuel avec position ralenti. Livré en butane/propane, avec pochette d'injecteurs GN.

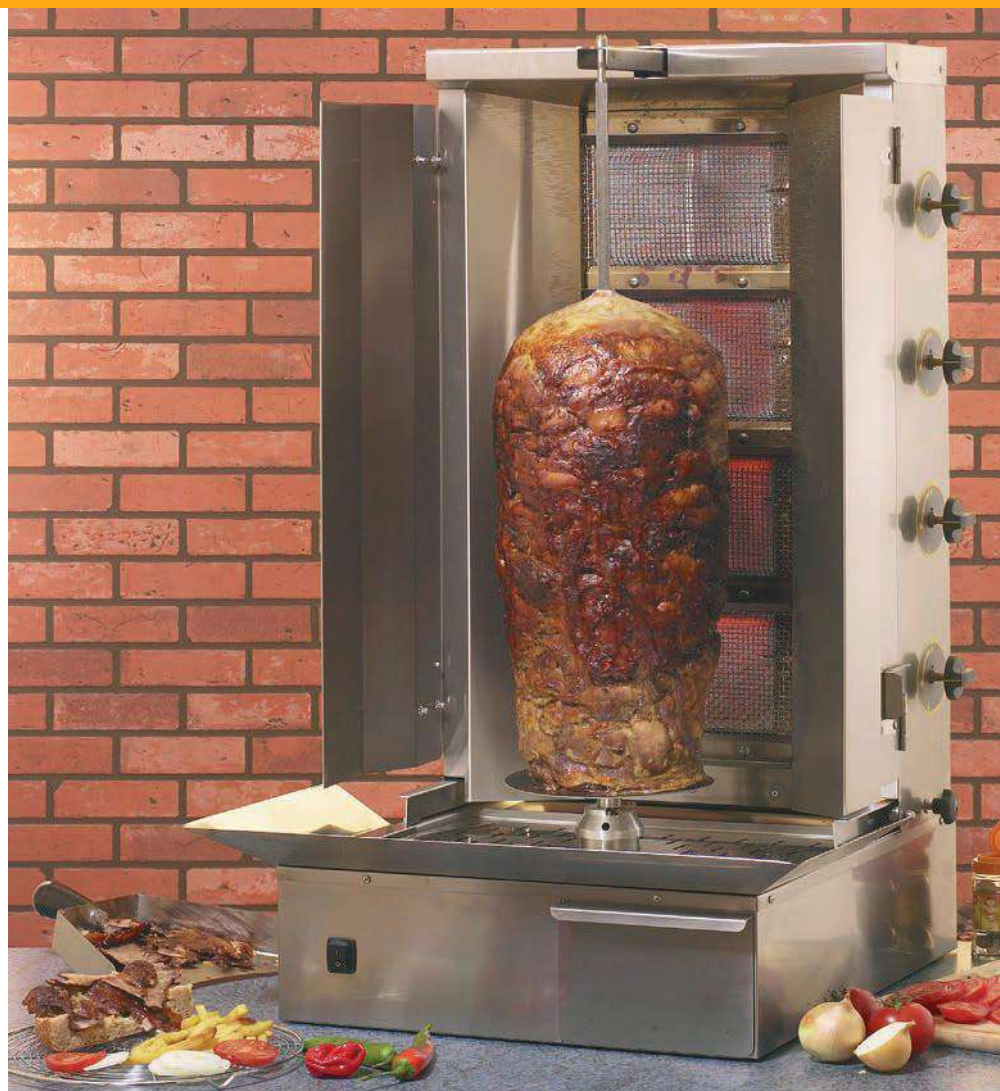
Modular gyros / kebab grills.

- **Even cooking** according to the volume of the meat: movable and adjustable back and heating zones according to the carrot-shaped piece of meat.
- **Independent control of heating zones.**
- **Fully hermetic bottom support**: motor on ball-bearings (does not bear weight of meat and user's strong handling) and protected from any infiltration of grease and juice.

Cleaning: wide stamped juice collector and removable juice drawer.

Electric models: 3 to 5 Incoloy heating elements, half/full power regulation, firestones to store heat.

Gas models: 2 to 4 infrared burners with safety thermocouple, regulation knob with slow position. Supplied in LPG with a set of NG injectors.

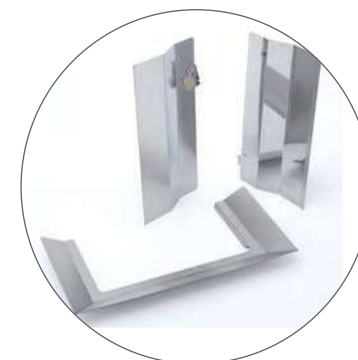


GR 80 G + Options A + B + G

Ref.	Puissance Power	Dimensions des grilles Outside dimensions	Capacité (kg viande) Capacity (kg meat)	Hauteur de broche Spit height	Poids Weight
GR 40 G	7 kW	580 x 660 x 690 mm	15 kg	400 mm	28 kg
GR 60 G	10,5 kW	580 x 660 x 860 mm	25 kg	600 mm	32 kg
GR 80 G	14 kW	580 x 660 x 1035 mm	40 kg	800 mm	38 kg



Options E + F



Options A + B



Options D + G

En options, un large choix d'accessoires : **A** - Bavette de protection inox à poser autour du plat embouti pour récupérer jus et viande coupée. **B** - 2 réflecteurs latéraux inox pour concentrer la chaleur sur la broche de viande (2 positions). **C** - 2 portes en verre panoramiques (GR 60). **D** - Couteau à viande électrique pour couper et calibrer les lamelles de viande. **E** - Jeu de 4 broches BG1 pour rôtir 8 poulets (GR 60/80). **F** - Jeu de 12 brochettes barbecue BG4 pour griller schachliks, brochettes de viande, de poisson etc. **G** - Pelle à viande.

Optional, a wide range of accessories: **A** - Stainless steel protection to be placed around the stamped bottom plate to collect juice and slices of meat. **B** - 2 stainless steel side reflectors to concentrate the heat on the spit of meat (2 positions). **C** - 2 panoramic glass doors (GR 60). **D** - Electric knife to cut and calibrate the slices of meat. **E** - Set of 4 spits BG1 to roast 8 chickens (GR 60/80). **F** - Set of 4 barbecue skewers BG4 to grill schachliks, skewers of meat, fish etc. **G** - Meat pan.